

Cookies



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	2 Tasse(n) / Glas
Feinkristallzucker	1 Tasse(n) / Glas
Schokolade	½ Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Butter	125 g
Backpulver	1 Pkg.
Brauner Zucker	½ Tasse(n) / Glas
Gehackte Mandeln	¼ Tasse(n) / Glas
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Zucker, braunen Zucker, Butter, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Mehl mit gesiebttem Backpulver untermengen und alles zu einem feinen Teig kneten der sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt, (wenn nötig einfach noch etwas mehr Mehl zugeben) eine halbe Tafel Schokolade (ca. 200 Gramm) und einige Mandeln in kleine Stücke hacken und dazu kneten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig eine lange Rolle formen und kleine Stücke abteilen, daraus runde, flache Kekse formen (Größe nach Belieben).

Kekse auf ein Blech (Backpapier!) und ab in den Ofen: 180°C, Ober-Unterhitze, ca. 10-15 min backen. Fertig!

Je nach Größe reicht das Rezept für 20 bis 40 Stück Kekse!

(Sehr kleine Cookies eignen sich auch super als Weihnachtskekse)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-12-Cookies.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at