

Cookis mit Mohn und weißer Schokolade

Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|-------------|
| Feinkristallzucker | 80 g |
| Brauner Zucker | 60 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Butter | 150 g |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Weizenmehl (universal) | 180 g |
| Backpulver | ½ Teelöffel |
| Salz | ¼ Teelöffel |
| Brauner Rum | 2 Esslöffel |
| gemahlener Mohn | 100 g |
| Helle Kuvertüre / Weiße Schokoladeglasur | 100 g |
| Zitronenschalen | ½ Teelöffel |

Zubereitung:

Butter schmelzen und über den Zucker geben und verrühren bis die Masse homogen ist. Vanillezucker, Salz, Rum und geriebene Zitronenschale zufügen. Ei unterrühren. Backpulver mit Mehl vermengen und unter die Masse heben. Kuvertüre hacken und unter die Masse heben. Mohn unter die Masse heben.

Mit dem Löffel Kleckse formen und etwas flach drücken.

12 min bei etwa 190Grad backen.

Die Kekse aus dem Rohr nehmen auch wenn sie noch weich erscheinen - sie werden hart wenn sie erkalten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1973-Cookis-mit-Mohn-und-weisser-Schokolade.html>

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