



Haselnuss - Cookies

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 50 Stck. **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Butter
- 220 g Zucker, braun
- 2 Ei(er)
- 1 TL Zimt
- 300 g Mehl
- 1 Prise(n) Salz
- 2 TL Backpulver
- 120 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Schokoladenraspel

NÄHRWERT

Calories: 4923 kcal

Serving Size: 1

Wer Schokonikoläuse o.ä. übrig hat, packt sie in Gefrierbeuteln ins TK-Fach, zerbröselt sie nach ein paar Stunden im Beutel mit dem Nudelholz möglichst fein - und verwendet das dann anstelle der Schokoraspele.

ZUBEREITUNG

Butter + Zucker cremig rühren und dann die Eier einzeln unterschlagen. Trockene Zutaten mischen und dann unterrühren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Blech (gefettet oder mit Backpapier) setzen - Achtung: Die Cookies laufen etwas breit! Bei mir werden das etwa 2 Bleche voll, also ca. 50 Stück.

Bei ca. 175°C (vorgeheizt) etwa 15 min backen.

Wer mag, besiebt sie noch heiß mit einer Mischung aus Puderzucker + etwas Zimt. Abgekühlt in einer Keksdose lagern - falls sie nicht gleich vernascht werden.

Wer es gern kerniger mag, verwendet anstelle der 120 g gemahlener Haselnüsse eine Mischung aus gemahlener und gehackter Haselnüsse (etwa 1:1).