



## Super Chunk Cookies

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**225 g** Butter, weich

**175 g** Zucker

**200 g** Kondensmilch, gezuckerte  
(Milchmädchen)

**350 g** Mehl

**1 TL** Backpulver

**1** Prise(n) Natron

**100 g** Schokolade, weiße, grob  
gehackt

**100 g** Macadamianüsse, gesalzen,  
grob gehackt

**50 g** Bonbon(s), (Karamellbonbons),  
weich, grob gehackt

knusprig - innen weich.

Die Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

Nüsse, Schokolade und Karamellbonbon-Stückchen in einer Schüssel mischen und beiseite stellen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit dem Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Danach die Kondensmilch einrühren, anschließend Mehl, Backpulver und Natron.

Gut teelöffelgroße Portionen des Teiges mit genügend Abstand auf das Backblech setzen. Jeweils einige Brocken der Nuss-Schokolade-Bonbon-Mischung auf jeden Keks streuen und etwas andrücken.

Die Bleche in den Ofen schieben und die Kekse in 12 bis 14 Minuten hellbraun backen - keinesfalls länger! Dann werden die Kekse hart und bleiben nicht außen