

BÖ Rezept des Monats

„Weihnachtliche Cookies“

Dezember 2021



Zutaten:

250 g Dinkelmehl (Type 630), 70 g Zartbitter- oder Kochschokolade, 75 g Macadamianüsse, 150 g Rohr- oder Kristallzucker, 100 g Butter, 1 TL Backpulver (5 g), ca. 50 g Milch, 1 Prise Salz, ½ TL gemahlene Vanille oder Vanillezucker

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (200 Grad Umluft) vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, weiche Butter, Milch, Salz und Vanille in eine Schüssel geben und mit den Händen leicht durchmischen. Anschließend die Schokolade und Macadamianüsse grob hacken, mit den anderen Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen (mit einer Palette bei Bedarf lockern) und mit einem runden Ausstecher (ca. 7cm Durchmesser) oder einem Glas ca. 14 Cookies ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

14 Cookies pro Stück ca. 225 kcal/ 3 g EW/ 11 g Fett/ 26 g KH = 2 BE

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Regina Gattinger!

Diätologin in der PVE Böheimkirchen