



Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamianüssen



Zutaten

175 g Butter
(Zimmertemperatur)
350 g brauner Zucker
2 Eier
275 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
1 Vanilleschote,
ausgekratztes Mark
150 g Macadamianüsse,
gehackt
250 g dunkle Schokolade,
in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker dazugeben, dann Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Vanillemark darunterermischen. Zuletzt die Nüsse und die Schokolade daruntererrühren. Vom Teig mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft 180 °C während 15 Minuten backen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

15 Minuten | Heissluft 180 °C