

# Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamianüssen

T. Grandits



## 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 daruntermischen. Zuletzt die Nüsse und die Schokolade darunterühren. 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