



Cashew-Schoko-Cookies

Zutaten

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 100 g | weiße Schokolade, in kleinen Stücken |
| 80 g | Cashewkerne, in kleinen Stücken |
| 130 g | Butter / Margarine |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 1 | Ei |
| ¼ TL | Salz |
| 200 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten.
2. Butter / Margarine, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz zusammen in eine Schüssel geben und cremig rühren.
3. Anschließend das Mehl und das Backpulver in die Schüssel geben und alles miteinander verrühren.
4. Falls nötig die Cashewkerne und die Schokolade zerkleinern. Die Schoko-Cashew-Mischung unter den restlichen Teig mischen.
5. Aus dem Teig 14 gleich große Cookies formen. Je 7 Cookies auf einem Backblech verteilen. Am besten die Backbleche nacheinander in den Ofen schieben. Nach einer Backzeit von 10-15 Min. (180°C) sind die Cookies fertig.

Guten Appetit! 😊