

REZEPT FÜR CASHEW-COOKIES



CASHEW-COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 30 Kekse | 60 Min. | plus Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 50 g Cashewnüsse, geröstet & gesalzen
- 100 g weiche Butter
- 1 EL Honig
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 1/2 EL Kakao
- 1 Pck. Vanillezucker
- 160 g Dinkelmehl Type 812
- 1 EL Rum
- 1 TL gemahlener Zimt
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 EL Sahne



4210

ZUBEREITUNG

| | | | |
|-------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| 84 Kcal | 1 Gramm | 10 Gramm | 4 Gramm |
| pro Stück | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen (Umluft 160°C). Cashewnüsse grob hacken.

2. Butter ca. 2 Minuten cremig schlagen. Honig, 80 g Puderzucker, 1 gestrichenen EL Kakao, Vanillezucker, Dinkelmehl, 1/2 EL Rum, Zimt und die gehackten Cashewnüsse dazu geben und alles zu einem weichen Teig verkneten.

3. Teig auf etwas Mehl zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. In 1 cm dicke Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit 1 cm Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Bleche nacheinander im heißen Ofen 10-14 Minuten backen, bis die Cookies hellbraun sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Übrigen Puderzucker und restlichen Kakao sieben und mit Sahne und übrigem Rum zu einer zähfließenden Glasur verrühren. In eine Spritztüte füllen und Streifen auf die Kekse spritzen. 1-2 Stunden trocknen lassen.

Tipp:

Die Kekse halten sich kühl und trocken gelagert 3- 4 Wochen.