

REZEPT FÜR HASELNUSS-COOKIES



HASELNUSS-COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g ganze Haselnusskerne
- 275 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Bio-Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Walnüsse
- 70 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam



11639

ZUBEREITUNG

153

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

11

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Haselnüsse auf ein Backblech verteilen, ca. 12 Minuten rösten und anschließend auf ein sauberes Küchentuch schütten. Die Handtuchseiten darüber zusammenschlagen und die Häutchen der Haselnüsse abreiben. Nüsse herunternehmen und abkühlen lassen.

2. Butter ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Bio-Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei kurz unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Haselnüsse, Walnüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam unter den Teig kneten.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Blechweise im heißen Ofen 13-15 Minuten goldbraun backen.

4. Cookies abkühlen lassen und bis zum Servieren luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp:

Bei Umluft können die Bleche gleichzeitig gebacken werden.