Macadamia White Chocolate und Cashew Chocolate Chip Cookies



Nachdem ich die leckeren Oatmeal Chocolate Cookies von Miri bereits erfolgreich nachgebacken habe, wollte ich auch unbedingt die Macadamia White Chocolate Cookies ausprobieren.

Obwohl ich mich an das Rezept gehalten habe, sind meine Cookies optisch nicht so schön geworden wie bei Miri – aber geschmacklich sind sie wirklich lecker.

Aus einer kleinen, Walnuß großen Teigkugel sind riesige, flache Fladen geworden von ca. 12 – 15 cm Durchmesser.

Für ca. 24 große Cookies :

180 gr. Mehl

1 TL Natron

1/4 TL Salz

110 gr. weiche Butter

220 gr. feiner, weißer Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

_____

125 gr. Schokolade, gehackt

100 gr. geröstete und gesalzene Nüsse, grob gehackt

Da ich persönlich weiße Schokolade gar nicht mag, wollte ich gleich eine weitere Variante probieren. Daher habe ich den Teig geteilt und

Für die Macadamie Cookies : 50 gr. gesalzene Macadamianüsse und 60 gr. weiße Schokolade untergehoben.

Für die Cashew Cookies : 50 gr. geröstete, gesalzene Cashewnüsse und 60 gr. 70% dunkle Schokolade untergehoben.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten (bis auf die Nüsse und Schokolade) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluß die gehackten Nüsse und die Schokolade unterheben.

Mit einem Löffel etwas Teig abstechen und mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken.

Unbedingt auf genügend Abstand achten. Sie gehen sehr auseinander.

Ca. 12 – 14 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Di

e Cashew Chocolate Chip Cookies sind knusprig und durch die dunkle Schokolade etwas herber im Geschmack.



Di
e Macadamia White Chocolate Cookies sind etwas weicher und um einiges süßer.





Beide Varianten sind lecker. Der salzige Geschmack der Nüsse und die Süße der Schokolade harmonieren sehr gut zusammen.