

# Macadamia White Chocolate und Cashew Chocolate Chip Cookies



Na

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.



[www.kochen-basteln.de](http://www.kochen-basteln.de)

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.





Be

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