



White Chocolate Macadamia Cookie

Zutaten für ca. 8-12 Stück:

- 110 g Butter weich
- 85 g Zucker braun
- 100 g Zucker weiß
- 50 g Ei (1 Stück)
- ½ TL Backpulver
- 165 g Weizenmehl

- 100 g Macadamia gesalzen
- 90 g weiße Schokolade
(Schokodrops oder in
kleinen Stücken)

ca. 700 g Gesamtmasse

Tipp:

Als Füllung kann auch eine reine Schokoladen Füllung verwendet werden:

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Zuerst Butter, Zucker und Ei mit einem Schneebesen verrühren. Backpulver und das Mehl unterheben. Zum Schluss Macadamia und Schokolade dazugeben und gut miteinander vermischen.

Die Masse für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie beim Portionieren nicht in die Breite läuft.

Mit einem Eisportionierer nun 8-12 Kugeln formen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie geben. sofort nach Anleitung backen.





Im Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit: 12-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit: 12-15 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen.
Backzeit: 12-15 Minuten.

