

## { Cookies }

## Das brauchst du für etwa 35-40 Stück einer Sorte:

- 350g Weizenmehl 405 oder 550
- 250g Butter (zimmerwarm)
- 220g braunen (wichtig!) Zucker
- 2 Fier
- eine Prise Salz
- 1 Msp. Vanille oder 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron

## + Zutaten für die Variante deiner Wahl



## klassiche Chocolate-Chipweiße Schoko-Weihnachtscookies **Schoko-Walnuss-Cookies Cookies Macadamia-Cookies** - 250g Blockschokolade - 125g Blockschokolade - 125g weiße Schokolade - 125g Haselnüsse (grob zartbitter - 125g Macadamianüsse gehackt) zartbitter (gesalzen und grob - 125g Blockschokolade - 125g Walnüsse zartbitter gehackt) (grob gehackt) - 2 EL Backkakao - 1 TL Lebkuchengewürz

- Die Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Sie sollte so weich sein, dass sie sich aufschlagen lässt. Falls du die Zeit nicht hast, kannst du die Butter auch langsam und nicht zu heiß schmelzen. Das funktioniert auch, allerdings werden die Kekse beim Backen dann etwas mehr nach außen laufen.
- Entscheide dich für eine der 4 Varianten oder kreiere eine ganz eigene Sorte (etwa 250g "Spezialzutaten" kannst du pro Grundrezept nehmen). Bereite die Zutaten entsprechend vor: Schokolade und Nüsse grob hacken.
- Mehl, Natron und Backpuler in einer Schüssel mischen.
- Nun erst Butter, Zucker, Salz und Vanille gut verrühren, dann die Eier dazugeben und zu einer schaumigen Masse aufschlagen.
- Anschließend vorsichtig die Mehl/Backpulver/Natron-Mischung unterheben und nur noch so lange rühren, bis das Mehl komplett eingearbeitet ist
- Zum Schluss noch die Nüsse, Schokolade und gegebenenfalls die weiteren Zutaten der jeweiligen Sorte in den Teig mischen. (Variante Weihnachtscookies: Hier mische ich den Backkakao nicht homogen, sondern nur ganz grob unter den Teig. So entsteht eine leichte Marmorierung).
- Den Backofen auf 175°C Umluft aufheizen.
- Nun mit einem Teelöffel (gehäuft) den Teig portionsweise auf ein Blech setzen. Wenn du möchtest, dass deine Kekse sehr rustikal aussehen, kannst du das nun so lassen. Ich bringe die Kekse mit einem Messerrücken noch etwas in Form. Dabei die Teighäufchen leicht flach drücken und einmal außen am Rand entlang in eine halbwegs runde Form drücken. Es entstehen 0,5cm-1cm dicke Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 3-5cm. Bedenke, dass die Cookies beim Backen etwas auseinander laufen werden. Ich setze maximal 9 Kekse auf ein normal großes Backblech.





- Die Kekse in den Ofen schieben und bei 175°C Umluft 9-11 Minuten backen bis die Kekse an den Rändern etwas gebräunt sind. Die Cookies sollten nicht zu dunkel werden, sonst sind sie sehr trocken.
- Nach und nach alle Bleche abbacken und die fertigen Cookies zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.















