Himbeer Cookies mit weißer Schokolade

Zutaten für 16 Cookies

Ofeneinstellung: 180 °C O/U I **Backzeit:** 12-15 Min. I **Zubereitung:** 15 Min.

Zutaten:

Cookies-Teig
170 g Butter (weich)
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
2 Eier
280 g Mehl
0,75 TL Backpulver

Toppings
60 g Cashewkerne
100 g gefrorene Himbeeren
100 g weiße Schokoladen Chunks

Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

Himbeer Cookies mit weißer Schokolade

Für Cookies gibt es ein einfaches Grundrezept, dieses habe ich hier mit Cashewkernen, Himbeeren und weißer Schokolade verfeinert, einfach eine superleckere Kombination. Die Cookies sind außen schön knusprig und innen noch weich, durch die Nüsse bekommen sie noch etwas mehr Biss. Mit meinem Eisportionierer werden die Cookies alle gleich groß und backen schön gleichmäßig. Luftdicht verpackt sind sie 2-3 Wochen haltbar, also am besten gleich die doppelte Menge zubereiten.

Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Backbleche mit Dauerbackfolie.

Teig

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 4-5 Minuten cremig. Rühre die Eier ein, bis sich alles verbunden hat. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter. Hacke die Cashewkerne grob und lege jeweils eine Handvoll der Toppings zur Seite. Hebe die übrigen Toppings unter den Teig.

Cookies

Portioniere den Teig mit einem großen Portionierer und setze jeweils 5 Cookies auf ein Blech. Streue die beiseitegelegten Toppings darüber und backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten. Lasse die Cookies auf den Blechen abkühlen und nimm sie erst herunter, sobald sie kalt sind, damit sie nicht brechen. Luftdicht verpackt halten sich die Cookies 2-3 Wochen.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally