

Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen

Für zwei Personen

Für die Cookies:

170 g weiche Butter	135 g brauner Zucker	100 g Zucker
2 Eier	2 TL Vanille-Extrakt	280 g Mehl (Typ 550)
1 $\frac{1}{2}$ TL Maisstärke	1 TL Backsoda	50 g Zartbitterschokolade
50 g bunte Schokolinsen	75 g Macadamia-Nüsse, gesalzen	Salz

Für die Garnitur:

300 ml Milch

Für die Cookies:

Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Stärke, Backsoda und Salz vermischen. Butter schmelzen mit Zucker mixen. 1 Ei trennen, Eigelb, das übrige Ei und das Vanille-Extrakt unter den Butter-Zucker-Mix rühren, mit dem Mehl- Mix vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Teig zu kleinen Bällchen formen (je Ball ca. 3 EL Teig) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Schokolade und Nüsse in grobe Stücke hacken und mit den Schokolinsen auf den Bällchen gleichmäßig verteilen. Kekse für ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Milch in zwei Gläser füllen.

Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen auf Tellern anrichten, Milch dazureichen und servieren.

Andrea Schönfelder am 14. September 2017