

Himbeer-Cookies mit weißer Schokolade

Quelle: <https://sallys-blog.de/rezepte/himbeer-cookies-mit-weisser-schokolade>

Zutaten

Ergibt ca. 16 Cookies

Cookies-Teig

- 170 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 2 Ei / Eier
- 280 g Mehl
- 0.75 TL Backpulver

Toppings

- 60 g Cashewkern / Cashewkerne
- 100 g Himbeere / Himbeeren (TK)
- 100 g Schoko-Chunks (weiß)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C O/U vorheizen und ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Teig

Die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4-5 Minuten cremig rühren. Die Eier einrühren, bis sich alles verbunden hat.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Buttercreme rühren.

Die Cashewkerne grob hacken und jeweils eine Handvoll der Toppings zur Seite legen. Die übrigen Toppings unter den Teig heben.

Den Teig mit einem großen Portionierer portionieren und jeweils 5-6 Cookies auf ein Blech setzen. Die beiseitegelegten Toppings darüber streuen und die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten backen.

Die Cookies auf den Blechen abkühlen lassen, und erst herunter nehmen, sobald sie kalt sind, damit sie nicht brechen. Luftdicht verpackt halten sich die Cookies 2-3 Wochen.