

Schoko-Nuss-Cookies

Zutaten

(für 15 Kekse)

100 g Butter
1 Ei (Größe M)
1-2 EL Sahne
150 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Kakao
125 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelplättchen



Zubereitung

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Das Ei und die Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verquirlen. Die abgekühlte Butter unterrühren.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit bemehlten Händen ca. 15 Kekse (5 cm Ø) formen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ungefähr 20 Minuten backen. Etwas kürzer backen, wenn Sie die Kekse gerne weicher mögen.

Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Bewahren Sie die Kekse in einer Blechdose auf. Dort bleiben sie lange frisch und lecker.

Guten Appetit!