

# Informationsbüro *Australische Macadamias*



## Macadamia-Schoko-Cookies

Für ca. 40 Stück:

250 g	Australische Macadamianüsse
200 g	gehackte Zartbitterschokolade
400 g	weiche Butter
350 g	Rohrzucker
1 Prise	Salz
2 Pckg.	Instant- Espressopulver
2	Eier
400 g	Mehl
100 g	Kakao
2 TL	Backpulver

### Zubereitung:

Macadamianüsse und Zartbitterschokolade jeweils grob hacken. Weiche Butter mit den Rührbesen des Handrührers oder Küchenmaschine cremig rühren. Zucker, Salz und Espressopulver zufügen und 2 Minuten unterrühren. Eier nacheinander zufügen und 1 Minute unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz mit den Knethaken des Handrührers oder Küchenmaschine unter den Teig kneten. Die Hälfte der Macadamianüsse und die gesamte Schokolade unterkneten.

Jeweils 1 gehäuften Esslöffel Teig in großem Abstand auf 4 Stücke Backpapier (Backblechgröße) geben und etwas flach drücken. Mit restlichen Macadamianüssen bestreuen. Cookies nacheinander auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180°C (bei Umluft 160°C, mehrere Bleche) ca. 12-14 Minuten backen.

Cookies auf dem Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. In geschlossenen Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten (plus Back- und Abkühlzeit)

Australische Macadamias  
Bei Abdruck Beleg erbeten