

SCHOKOLADEN-WALNUSS-COOKIES



Zutaten für 40 Stück
Zeitaufwand ca. 60 min

60 g Walnüsse
200 g Schokolade
150 g Butter
120 g brauner Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Cointreau
125 g Weizen Vollkornmehl
100 g Kamut Mehl
1 Msp Natron

1. Die Butter frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur bekommt. Walnüsse und Schokolade grob hacken. Das Backrohr auf 190°C Heißluft vorheizen.
2. Den Zucker, den Vanillezucker, Zimt, Salz und die Butter mit der Küchenmaschine oder dem Mixer verrühren. Das Ei und den Cointreau unterrühren.
3. Das Mehl und das Natron dazugeben und alles kurz untermischen.
4. Zum Schluss kommen die Walnüsse und die Schokolade dazu und nun per Hand, am besten mit einem Rührlöffel (Kochlöffel mit Loch), alles unterrühren. Es entsteht ein eher fester, bröseliger Teig.
5. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit den Fingern zu Cookies zurecht drücken. Zwischen den Keksen etwas Abstand lassen, da sie beim Backen noch ein wenig auseinander laufen.
6. Die Cookies ca. 8 bis 12 min backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Deine friedrosa