



Macadamia-Cookies mit weißer Schokolade

Backofen: 180° C
Backzeit: ca. 13 min
Zubehör: Zauberstein oder großer Ofenzauberer

Zutaten:

125 g Macadamia Nüsse
 100 g weiße Schokolade
 225 g weiche Butter
 100 g brauner Zucker
 200 g weißer Zucker
 2 Eier
 1/4 TL Vanillepulver
 300 g Weizenmehl Typ 550
 1 TL Backpulver
 1/2 TL Natron
 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Macadamia und Schokolade grob hacken und beiseite stellen.

In der mittleren Edelstahlrührschüssel Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren.

Beide Zuckersorten zufügen und ca. 1 min cremig verrühren.

Eier und Vanillepulver zugeben und gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz zufügen und nur kurz gut unterrühren.

Gehackte Macadamia und Schokolade zufügen und mit dem mittleren Mix'n Scraper Schaber von Hand unterheben.

Mit dem kleinen Edelstahlportionierer mit etwas Abstand zueinander Häufchen auf den Zauberstein setzen und auf unterster Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 11-13 min backen, bis die Ränder beginnen, braun zu werden.

Herausnehmen und Cookies vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen, da sie noch recht weich sind.

Für die Schneemänner 1 Eiweiß steif schlagen und währenddessen 200 g Puderzucker einrieseln lassen. Zum Schluss noch Saft von 1/2 Zitrone unterrühren. Der Kopf ist ein Marshmallow, die Knöpfe sind Mini-Smarties und Mund, Augen und Arme sind Zuckerschiff.

