

Schokocookies mit Mandelstückchen

Zutaten für etwa 25 Stück:



105 g Margarine

200 g brauner Zucker

2 Eier

2 EL Schlagobers

1 TL Vanilleextrakt

160 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

75 g Mandeln, gehackt

85 g Kochschokolade, gehackt

Zuerst wird der Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze eingeschaltet. Die Margarine wird mit dem Mixer gerührt und nach und nach der Zucker hinzugefügt. Eier, Schlagobers, Vanilleextrakt einrühren. Dann kommen das gesiebte Mehl, mit dem Backpulver und Salz dazu. Zu einem glatten Teig verrühren.

Zuletzt werden mit einer Küchenspatel die Mandeln und die Schokolade gleichmäßig untergehoben.

Mit einem Esslöffel verteilt man pro Blech etwa 9 Häufchen. Der Teig geht beim Backen auseinander und braucht Platz.

Die Cookies werden circa 10-12 Minuten hellbraun gebacken. Nach dem Backen noch auf dem Backblech auskühlen lassen.

Die Cookies kann man problemlos einige Tage lagern.

