SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

White Chocolate Macadamia Cookies

White Chocolate Macadamia Cookies

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 12 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 20 Personen

Zutaten für die Cookies:

200 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

1 Teelöffel Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

150 g Butter

130 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

1 Stück(e) Ei

1 Teelöffel Vanilleextrakt

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

100 g Macadamianüsse

1 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung der Cookies:

1.**Backofen vorheizen:**

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2.**Butter und Zucker cremig rühren:**

Die weiche Butter, braunen Zucker und weißen Zucker in einer Schüssel gut verrühren, bis die Mischung leicht und cremig wird.

3.**Ei und Vanille hinzufügen:**

Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und weiter verrühren, bis alles gut vermischt ist.

4.**Trockene Zutaten mischen:**

Das Mehl, Backpulver, Salz und Blömboom Milk Hot Chocolate Powder in einer separaten Schüssel vermengen. Die Speisestärke hinzufügen, wenn du die Cookies besonders saftig haben möchtest.

5.**Teig zubereiten:**

Die trockenen Zutaten nach und nach in die Butter-Zucker-Mischung geben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Danach die Blömboom White Hot Chocolate Drops und die Macadamianüsse unterheben.

6.**Cookies formen:**

Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das Backblech setzen. Die Kekse leicht flach drücken, damit

sie gleichmäßig backen.

7.**Backen:**

Die Kekse ca. 10–12 Minuten backen, bis sie am Rand goldbraun sind, aber in der Mitte noch weich. Die Kekse sollten noch leicht feucht und fudgy sein.

8.**Abkühlen lassen:**

Die Cookies nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:

• Die Blömboom White Hot Chocolate Drops sorgen für einen intensiven weißen Schokoladengeschmack, während das Milk Hot Chocolate Powder den Keksen eine extra Portion cremige Schokolade verleiht.

• Für eine fruchtigere Variante können getrocknete Cranberries oder weiße Schokoladenstückchen als zusätzliche Toppings verwendet werden.

Fazit:

Diese White Chocolate Macadamia Cookies mit Blömboom White Hot Chocolate Drops und Powder sind perfekt für alle, die den intensiven Geschmack von weißer Schokolade lieben. Sie sind ideal als Snack zu einer Tasse Blömboom Hot Chocolate oder als Geschenk in einer hübschen Verpackung.