

Helle Schoko-Nuss Softkekse



Chocolat Cookies – Weiche Kekse nach amerikanischer Art

In den USA sind Chocolat Chunk Cookies so beliebt wie Vanillekipferl bei uns. Die weichen Kekse enthalten mächtig viel Schokolade und die weiche Konsistenz ist ein Gaumenschmeichler. Das Geheimnis liegt im Zucker. Hier empfiehlt sich ein kräftiger Rohrohrzucker oder Muscovado Zucker. Mit etwas Muskatnuss und Zimt wird es rundherum exotisch und adventlich.

Deswegen hier die Rezeptur für unsere "**Hellen Schoko-Nuss Softkekse**":

Zutaten

- 300 g Dinkelmehl (Typ 550)
- 215 g Butter, Zimmertemperatur
- 200 g Chocolat Chips Zartbitter
- 100 g Chocolat Chips weiß
- 100 g grob gehackte Mandeln

- 200 g Rohrohrzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1/2 Teelöffel Backpulver, gestrichen
- 1 TL Zimt, 1/2 TL Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter mit beiden Zuckersorten in einer Rührschüssel verrühren. Die Eier und Gewürze untermischen.

Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend zur Butter-Zuckermischung geben und rasch untermischen.

Zuletzt Schokostücke und Nüsse untermischen.

Den Teig zudecken und mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen.

Den Teig vor dem Backen für 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis er weich genug ist, um ihn zu bearbeiten.

Backofen auf 170° C Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig Kugeln mit ca. 3 cm Durchmesser formen, auf Backbleche verteilen. Tipp: viel Platz dazwischen, weil die Cookies auseinanderlaufen.

Die Cookies für 10 Minuten backen.

Die Cookies aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.