

## Helle 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 unterrühren.

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.