

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Schoko Nuss Cookies

35 Stück Cookies | 30 Minuten inkl.
Backzeit

Zutaten:

175 g Butter {geschmolzen}
200 g Mehl
2/3 TL Backpulver
100 g Haferflocken
1 gehäufte EL Backkakao
1 Prise Salz
½ TL Zimt
100 g Zucker
1 Ei {Größe M}
Mark einer Vanilleschote
1 Espresso
1 Pkg. Lorenz World Selection Cashews
unsalted {entspricht 90 g}
175 g Lorenz Studentenfutter Special



Zubereitung:

Die Butter schmelzen und kurz im Kühlschrank abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Haferflocken, Backkakao einer Prise Salz, Zimt und Zucker vermengen. Mit einem Ei, Vanillemark und einer Tasse Espresso, sowie der ausgekühlten Butter zu einem glatten Teig kneten. Final Cashewnüsse und Studentenfutter einkneten. Optional die Nüsse davor grob hacken.

Mit einem Löffeln rund 35 runde Cookie-Balls formen und auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Abständen platzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für rund 15 Minuten backen.