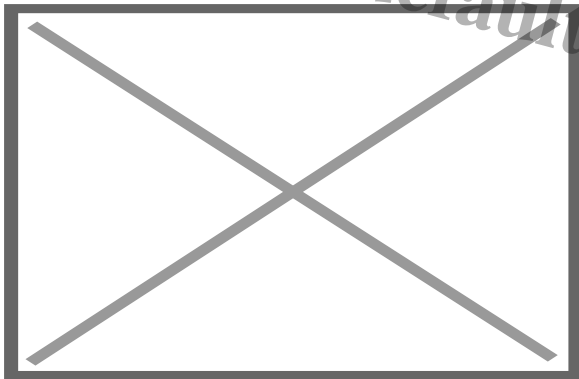




Waldbeer-Cookies

Description



FÄ¼r 18-20 StÄ¼ck

Zutaten

150g Butter
190g Mehl
60g gemahlene Mandeln
60g Zucker
150g brauner Zucker
2 Eier
1 Packung Vanillezucker
Ä½ TL Natron
120g WeiÄe Schokolade
150g frische Beeren
1 Limette Salz
Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Schokolade grob hacken und beiseitestellen. Butter mit braunem Zucker, Zucker und Vanillezucker zusammen aufschlagen. Die Eier zugeben und

unterr¼hren. Mehl, Natron, gemahlene Mandeln und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Abrieb der Limette und 1 EL Saft zugeben. Aprikosen entsteinen und fein w¼rfeln. Beeren und Schokolade vorsichtig mit dem Teig vermengen Den Teig portionieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 15 Minuten backen, anschlie¼nd vollst¼ndig ausk¼hlen lassen.

Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 19, 2018

Author

jeanny

default watermark