




Cookies mit dunkler Schokolade und Pistazien

20 Stück    gelingt leicht bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

110 g weiche Butter
50 g Braunzucker
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
210 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
30 g Dr. Oetker Pistazien gehackt geröstet (1 1/2 Pck.)
40 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen
75 g klein geschnittene Zartbitterkuvertüre

1 Cookie-Teig:

Für den Teig Butter mit Braunzucker, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Pistazien, Schoko-Tröpfchen und Kuvertüre kurz einrühren

2 Den Teig mithilfe eine Löffels oder Eisportioniers in 20 Kugeln portionieren und mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und die Cookies mit wenig Farbe backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um einen schönen Glanz nach dem Backen zu erhalten, werden Cookies mit Ei-Streiche abgestrichen. Für die Ei-Streiche einfach 1 Ei mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verrühren.

