

Schokolade-Käferbohnen-Cookies



Sei amol g'miäsig

G'MIASIGES REZEPT VON DER PLATTFORM ZUM
SCHUTZ DER STEIRISCHEN KÄFERBOHNE G.U. / FS
HALBENRAIN

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 25-30 STÜCK

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Schokolade
- 150 g Weizenmehl, glatt
- 150 g Dinkelvollmehl
- 200 g Steirische Käferbohnen, g.U., gekocht
- 4 g Backpulver

Zubereitung

- 1 2 Backbleche mit Backpapier herrichten. Backrohr auf 170 °C Heißluft einschalten.
- 2 Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz rasch vermengen. Eier mit den Käferbohnen pürieren und unterrühren.
- 3 Schokolade fein hacken. Anschließend Mehl mit Backpulver und der Hälfte der Schokoladestücke vermengen und zur Käferbohnen-Buttermasse geben.
- 4 Aus dem Teig ca. 25-30 Kugeln formen (mit Löffel oder Eisportionierer abstechen und mit nassen Händen Kugeln formen). Dann: Kugeln auf das Backblech geben. Den Teig mit einem nassen Löffel etwas plattrücken und so gleichmäßig große Cookies formen.
- 5 Cookies mit den restlichen Schokoladestücken belegen, beide Bleche ins Rohr geben und ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipp

Je nach Geduld kann man auch kleinere Cookies machen, dann gehen sich auch 50-60 Stück aus.