

# Schokolade-Käfer- bohnen-Cookies



Sei amol g'miasig!

G'MIASIGES REZEP 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 plattdrücken 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.

## Tipps

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