

# Monika Nagls Rezept: Himbeer Schoko Cookies







Bis 15 Min.

Iin. Einfach

Vegetarisch



## Zubereitung

- Butter, weißer Zucker, brauner Zucker, Vanillepaste und Salz für circa 5 Minuten cremig rühren. Die Eier hinzugeben und so lange rühren, bis sich alles verbunden hat. Mehl und Backpulver vermengen und nur noch kurz unter den restlichen Teig heben.
- 2. Die Cashewkerne grob hacken, ein paar Himbeeren und Schoko-Chunks beiseite legen und den Rest gemeinsam mit den Cashewkernen zum Teig geben.
- 3. Mit einem Eisportionierer oder großen Löffel ca. 5 große Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, dabei ausreichend Abstand zwischen den Cookies halten.
- 4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen und erst dann vom Blech nehmen, sonst könnten sie brechen.
- 5. Die Cookies halten luftdicht verschlossenen ca. 2 Wochen.

#### Zutaten



#### Cookieteig:

- 170 g Markenbutter von Goldsteig, weich
- 90 g weißer Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 280 g Mehl
- ½ TL Backpulver

### **Toppings:**

- 60 g Cashewkerne, gesalzen
- 15 g Himbeeren, gefriergetrocknet
- 100 g Schoko-Chunks (weiß)