Monika Nagls Rezept: Himbeer Schoko Cookies

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. 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)