

# HASELNUSS-COOKIES



## HASELNUSS-COOKIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min. | + Abkühlzeiten

### Zutaten

- 250 g ganze Haselnusskerne
- 275 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Bio-Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Walnüsse
- 70 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam



190

### ZUBEREITUNG

153

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

11

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Haselnüsse auf ein Backblech verteilen, ca. 12 Minuten rösten und anschließend auf ein ausgebreitetes Küchentuch schütten. Die Handtuchseiten darüber zusammenschlagen und die Häutchen der Haselnüsse abreiben. Nüsse herunternehmen und abkühlen lassen.

2. Butter in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handmixers ca. 2 Minuten schaumig schlagen. [SweetFamily Bio-Zucker](#), Vanillezucker, Salz und Ei kurz unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Haselnüsse, Walnüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam unter den Teig kneten.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen, diese dann nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Ofens schieben und Cookies 13-15 Minuten goldbraun backen.

4. Cookies abkühlen lassen und bis zum Servieren luftdicht verschlossen aufbewahren.