

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

3 Stk. Eier
120 g Staubzucker
130 g Weizenmehl
1 Prise Salz
120 g gehackte Walnüsse
1 TL Weinsteinbackpulver
100 g Kochschokolade

Mein persönlicher Tipp

Dieses Grundrezept kann je nach Gusto und Verfügbarkeit der Zutaten abgewandelt werden. Walnüsse durch Kürbiskerne, Haselnüsse oder Sonnenblumenkerne ersetzen. Kochschokolade durch weiße Schokolade oder Reste von Schoko-Nikoläusen ersetzen.



Manuela Hamberger
Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Schnelle Cookies



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Schokolade hacken.
- Mit dem Handmixer die Eier mit Zucker dickschaumig rühren, die restlichen Zutaten vermischen und in die Masse einrühren.
- Mit einem Löffel den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech portionieren.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C goldgelb backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Himmlische Kekserlbäckerei