

MACADAMIA CRANBERRY COOKIES mit Schokolade und Chiasamen

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Menge für 10 Cookies

Zutaten	Vorgang
½ EL (5 g) Chiasamen 2 EL Pflanzenmilch	Chiasamen mit Pflanzenmilch in einem kleinen Schüsselchen vermischen und 15 Minuten quellen lassen.
50 g Pflanzen-Butter 45 g Vollrohrzucker 30 g Rohrohrzucker ¼ TL Bourbonvanille ¼ TL Salz	Weiche Butter, Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Vanille und Salz schaumig schlagen. Chiasamenmischung zufügen und kurz mitrühren.
100 g Dinkelmehl, hell ½ TL Backpulver 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat	Mehl und Backpulver vermischen und gemeinsam mit der Lieblingsgeheimzutat kurz unter die Buttermasse rühren.
40 g ca. 50%ige Schokolade, 15 g Cranberries 30 g Macadamia Nüsse	Schokolade, Cranberries und Macadamianüsse grob hacken und in den Teig kneten.
<p>Teig mindestens 1/2h kühlstellen.</p> <p>Backblech mit Backpapier belegen. Etwa 10 walnussgroße Portionen auf dem Blech in etwas Abstand zueinander positionieren. Etwas flach drücken.</p> <p>Bei 175° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 11 - 13 Minuten backen. Wenn sie an den Rändern braun zu werden beginnen, aus dem Ofen nehmen.</p> <p>Die Cookies sind immer weich, wenn sie aus dem Backofen kommen und härten dann noch etwas nach. Erst nach der ersten Kühlphase – nach ca. 10 Minuten – vom Blech auf ein Küchengitter bewegen sonst brechen sie.</p> <p>Die Cookies können vor dem Backen eingefroren und portionsweise zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Nebeneinander liegend einfrieren und erst wenn die flachen Teigkugeln gefroren sind in Tupperware oder Gefriersack in der Tiefkühltruhe aufbewahren. Die gefrorenen Cookies ins heiße Backrohr schieben und 13 – 15 Minuten backen. (175°)</p>	