

# WALNUSS COOKIES mit Schokolade und Mandeln

Rezept: Julia Koch  
[www.lieblingsleben.blog](http://www.lieblingsleben.blog)

Zutaten	Vorgang
80 g Butter 30 g Kokosöl 130 g Vollrohrzucker 70 g Birkenzucker 1 Ei ¼ TL Bourbonvanille ½ TL Salz 50 g Walnüsse, gerieben	Weiche oder geschmolzene Butter, Kokosöl, Vollrohrzucker, Birkenzucker, Vanille und Salz mit dem Ei schaumig schlagen.  Walnüsse zufügen und kurz mitrühren.
170 g Dinkelmehl, hell 1 Msp. Backpulver	Trockene Zutaten vermengen und gemeinsam mit der Lieblingsgeheimzutat kurz unter die Buttermasse rühren.
60 g ca. 50%ige Schokolade, grob gehackt 2-3 EL Mandeln, grob gehackt	Unterheben.
<p>Teig mindestens 1h oder aber über Nacht kühlstellen.</p> <p>2 Backbleche mit Backpapier belegen. Etwa 20 - 22 walnussgroße Portionen auf den Blechen in etwas Abstand zueinander positionieren. Nur leicht flach drücken.</p> <p>Bei 175° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 11 - 12 Minuten backen.</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 – 14 Minuten backen. (175°)</p>	