



KAFFEE-HASELNUSS COOKIES

ZUTATEN

- 100 g** Kaffeeschokolade,
in Stücken
- 10 g** Instant-Kaffee
- 60 g** Haselnüsse
- 80 g** Haferflocken, fein
- 130 g** Butter, weich,
in Stücken
- 170 g** Zucker
- 1** Ei
- 130 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Schokolade, Instant-Kaffe und Haselnüsse in den Mixtopf geben, 3. Sek. / Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
3. Haferflocken in den Mixtopf geben, 3. Sek. / Stufe 8 grob zerkleinern und umfüllen.
4. Butter, Zucker und Ei in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 4 schaumig rühren.
5. Mehl, zerkleinerte Haferflocken, Backpulver und Salz zugeben und 40 Sek. / Stufe 4 vermischen.
6. Schoko-Nuss-Mischung zugeben, 30 Sek. / Stufe 2 verrühren und gegebenenfalls noch einmal mit dem Spatel umrühren, damit die Nüsse gleichmässig im Teig verteilt sind.
7. Vom Teig mit zwei Teelöffeln walnussgrosse Portionen abstechen, mit 3 cm Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen und Cookies auf den Backblechen nacheinander 10 bis 15 Minuten (180° C) backen.
8. Cookies auf den Backblechen abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.