



Cookies

American Cookies mit Marzipan und Schoko-Chips

250 g	Butter	
300 g	Zucker	
150 g	Marzipan-Rohmasse	
	MO MM	Art.-Nr. 015
120 g	Vollei	
3 g	Salz	
	etwas Vanille	
350 g	Weizenmehl (Type 550)	
5 g	Backpulver	
200 g	Haselnüsse gehackt mittel	
	HK HACK M	Art.-Nr. 463
300 g	Dunkle Schokoladenkuvertüre	
	IVORY COAST 55% CHIPS	Art.-Nr. 721
	oder	
	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 35 %	
	IVORY COAST 35% CHIPS	Art.-Nr. 771

HERSTELLUNG

Die weiche Butter, den Zucker und die **Marzipan-Rohmasse** verrühren. Anschließend Salz, Vanille und Eier zugeben. Danach Mehl und Backpulver unterkneten. Zuletzt die vorher leicht angerösteten, gehackten **Haselnüsse** und die **Schokoladenkuvertüre-Chips** kurz untermischen.

Den weichen Teig zu Kugeln formen (ca. 30 g/Stück) oder mit dem Eisportionierer dosieren, auf das Backblech setzen, etwas flachdrücken und backen.

Backen: Oberhitze: 220 °C, Unterhitze: 180–190 °C
Backzeit: ca. 10 bis 15 Minuten



einfach

Rezept-Nr. 02-09

www.lubeca-marzipan.de/rezepte