

# WHITE CHOCOLATE MACADAMIA COOKIES

*Posted on 29. Januar 2018*



Es gibt Cookies! Super leckere und unwiderstehliche White Chocolate Macadamia Cookies! Auch wenn sie eher unspektakulär aussehen, haben sie es doch geschmacklich in sich und haben bei uns eine ausgesprochen kurze Lebensdauer...



Cookie und Co

Diese White Chocolate

Macadamia Cookies sind nicht nur köstlich, sondern außerdem auch super einfach und schnell gebacken. Der Teig muss -wie bei Cookies üblich- nicht gekühlt werden und ist sehr schnell "zusammengerührt". Nach maximal 15 Minuten Backzeit sind sie schon fertig und können nach einer ganz kurzen Abkühlzeit auch schon genossen werden. Hach...noch so leicht warm mit einem Glas Milch oder einem Latte Macchiato ...yummy! Die meisten Cookies schaffen es zu diesem Zeitpunkt bei uns definitiv nicht bis in die Keks-Dose... ;-)

Diese Kombination aus weißer Schokolade und den leicht gesalzenen Macadamia Nüssen finde ich ausgesprochen lecker und eigentlich sind sie auch fast schon ein Cookie- bzw. Coffee-Shop-Klassiker. Aber ganz frisch und selbst gebacken schmecken sie halt immer noch am besten und ihr wisst so außerdem ganz genau, was in den Cookies drin steckt. Also, backt euch unbedingt auch bald mal diese unverschämt leckeren White Chocolate Macadamia Cookies nach...

Hier findet ihr noch weitere leckere [Rezepte für Cookies](#).



Cookie und Co

## Zutaten für die Cookies:

(für etwa 24 Stück)

- 125g weiche Butter, in Stücken
- 100g Zucker
- 100g brauner Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt\* oder 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 5-10 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 1 Prise Salz

- 125g Macadamia Nüsse, geröstet und gesalzen
- 100g weiße Schokolade

## White Chocolate Macadamia Cookies zubereiten:

1. Nüsse und Schokolade grob in Stücke hacken. (Größe nach Geschmack).
2. Wer die Macadamia Nüsse nicht ganz so salzig mag, kann diese vorher mit einem Küchentuch etwas abreiben.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
4. Die Butter mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Ei schaumig rühren.(Handrührgerät: Mixstäbe, Küchenmaschine: Flach- oder Flexirührer)
5. Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen und alles miteinander zu einem homogenen Teig verrühren.
6. Zuletzt die gehackte Schokolade und Nüsse hinzugeben und unterheben.
7. Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich benutze sehr gerne einen kleinen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche (oder zwei Zaubersteine) verteilen.
8. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Bei Ober-Unter-Hitze müssen die Cookies nacheinander gebacken werden.
9. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
10. Die Backbleche zunächst für wenige Minuten auf ein Abkühlgitter stellen und die Cookies darauf etwas abkühlen lassen, anschließend vorsichtig herunter nehmen und die fertigen White Chocolate Macadamia Cookies auf dem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

## Zubereitung mit dem Thermomix:

1. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 4 - 5 Sek./ Stufe 7 grob zerkleinern und umfüllen.
2. Nüsse in den Mixtopf geben und für 2-3 Sek./ Stufe 5 grob zerkleinern, ebenfalls umfüllen.
3. Die Butter in Stücken, den Zucker, den braunen Zucker sowie den Vanilleextrakt und das Ei in den Mixtopf geben, 40 Sek./ Stufe 4.
4. Das Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen und für 30 Sek./ Stufe 4 zu einem homogenen Teig verrühren.
5. Gehackte Schokolade und Nüsse hinzugeben, 30 Sek./ Stufe 2,5 Linkslauf.
6. Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich benutze sehr gerne einen kleinen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche (oder zwei Zaubersteine) verteilen.
7. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Bei Ober-Unter-Hitze müssen die Cookies nacheinander gebacken werden.
8. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
9. Die Backbleche zunächst für wenige Minuten auf ein Abkühlgitter stellen und die Cookies darauf etwas abkühlen lassen, anschließend vorsichtig herunter nehmen und die fertigen

White Chocolate Macadamia Cookies auf dem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken!

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.