

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 26.02.2026

Schoko-Nuss-Cookies

Für 15 Stück

Zutaten

75g Butter
50g Zucker
25g Zucker, braun
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
140g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
10g Kakaopulver
30g Schokoladenstücke
20g Haselnüsse grob gehackt

Hilfsmittel: Ausstechring ca. 10 cm Durchmesser

Zubereitung

1. Ofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Salz mit dem Vanillemark leicht erwärmen (bis die Butter flüssig ist) und während das Ei dazu kommt leicht schaumig rühren.
3. Mehl, Kakaopulver mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Hälfte der Schokostücke zum Teig geben und kurz unterkneten.
4. Der weiche Teig in Folie als Rolle (15 cm Länge) ca. 30 Minuten kühlen.
5. Danach in 15 Scheiben (eine Scheibe sollte 1cm dick sein) auf einem Backpapier mit genügend Abstand legen.
6. Für 5 Minuten in den Backofen schieben (das ist nur die Hälfte der Gesamtbackzeit).
7. Aus dem Ofen nehmen, mithilfe eines Rings die Cookies rund formen, die übrigen Schokostücke und die gehackten Nüssen in die Cookies drücken, danach für weitere 6 Minuten fertig backen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-erdbeer-karamell-cookies-102.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.