


Riesen-Cookies

etwa 10 Stück

 gelingt leicht bis 20 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Teig:

100 g Pekannusskerne
50 g getrocknete Bananenchips
50 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
125 g weiche Butter oder Margarine
75 g brauner Zucker
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 gestr. TL Salz
150 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Natron

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C****2 Teig:**

Pekannusskerne und Bananenchips grob hacken, mit den Schoko-Tröpfchen vermischen und etwa 3 EL zum Bestreuen beiseitestellen. Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Mehl mit Natron mischen und unterrühren. Nuss-Schoko-Mix ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in etwa 10 gleich große Portionen teilen und zu jeweils einer Kugel formen. Teigkugeln mit viel Abstand auf das Backblech geben und etwas flach drücken. Übriges Nuss-Schoko-Mix aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte**Backzeit: 10 - 12 Min.**

Cookies auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Cookies auch mit anderen gehackten Nüssen oder Trockenfrüchten zubereiten.
- Durch die Mischung brauner und weißer Zucker bekommen die Cookies einen karamelligen Geschmack.
- Die Cookies kann man etwa 2 Wochen aufbewahren.