



Frühlingsfrische Zitronen-Mandel-Cookies mit weißer Schoki

Description

Jetzt mal im Ernst, irgendwann muss er doch kommen, der Frühling! Ich habe mal versucht, ihn mit diesen Cookies hinterm Ofen (haha) hervorzulocken. Schließlich ist die Kombi von weißer Schokolade und Zitrone doch an frühlingshafter Leichtigkeit nicht zu überbieten, oder? Okay, nur mit [Eis](#) vielleicht ;-). Aber genug philosophiert, hier kommt ein Rezept für zitronige Mandel-Cookies mit weißer Schokolade. Wenn Ihr daraus keine [Riesen-Cookies](#) macht, sondern aufs Backblech ungefähr walnussgroße Teighäufchen setzt, ergibt diese Menge ca. 40 Stück. Wenn Ihr größere Cookies wollt, werden es entsprechend weniger und ich schätze mal, die Backzeit müsste dann auch etwas verlängert werden.

Zutaten

150 g weiße Schokolade // 100 g gehackte Mandeln // 150 g weiche Butter // 200 g Zucker // eine Prise Salz // 1 Ei // 250 g Mehl // Abrieb der Schale von zwei unbehandelten Bio-Zitronen



Das werden die Schokoflecken im Cookie



Gleich wird's heiß

default watermark



Frisch vom Blech
Zubereitung

Als erstes hackt Ihr die schöne, weiße Schokolade in grobe Stücke. Wie grob? Naja, wie groß sollen die Schoko-Stückchen in Euren fertigen Cookies sein? ? Die weiche Butter verrührt Ihr mit dem Zucker und einer Prise Salz ca. fünf Minuten lang auf der höchsten Stufe des Handrührgerätes, bis es eine richtig schöne, hell-cremige Masse ist. Dann das Ei dazugeben und weiterrühren.

Jetzt zuerst das Mehl und die Zitronenschale unterrühren, dann die gehackte Schokolade und zuletzt die Mandeln dazugeben. Das könnt Ihr statt mit dem Handrührgerät vielleicht besser mit einfach mit einem Löffel machen. Bei mir sind die gehackten Mandeln jedenfalls ein bisschen durch die Gegend gespritzt, als ich sie mit dem Mixer einarbeiten wollte :-P. Der Teig ist nun fertig. Jetzt könnt Ihr den Backofen auf 160° Umluft vorheizen (sonst ca. 180°). Den Cookie-Teig mit zwei Teelöffeln oder den Fingern ca. walnussgroß auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen und auf der zweiten Stufe von unten ca. 8 bis 10 Minuten backen. Backt am besten alle Bleche wirklich nacheinander und nicht gleichzeitig. Cookies sollte man außerdem nicht zu lange backen. Wenn sie am Rand leicht braun werden und in der Mitte noch recht weich sind, sind sie gut. Also: Auge drauf! ? Auch, weil weiße Schokolade leicht anbrennt.



Der schiefe Cookie-Turm



Wie man sieht, sind es optisch eher unauffällige Kekse :-). Aber wie schmecken sie denn nun? Gut und seeehr zitronig! Dadurch sind es wirklich tolle Frühlings- oder Sommer-Cookies. Die weiße Schokolade geht aber geschmacklich fast ein bisschen unter. Vielleicht reicht also auch etwas weniger Zitronenabrieb. Oder man nimmt Vollmilch- oder dunkle statt weißer Schokolade. Durch die gehackten Mandeln bekommen die Cookies einen schönen Biss. So, und wo ist jetzt der Frühling? ?

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Cookies
2. Mandeln
3. Schokolade
4. weiße Schokolade
5. Zitrone

Date Created

19. März 2013

Author

schokohimmel