

Himbeer-Weiße Schokolade Cookies

Ingrédients

- 200g weiche Butter
- 100g Muscovadozucker
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 350g Mehl T55
- 1 Teelöffel Natron
- 175g Himbeeren (+ ca. 50g für die Dekoration)
- 300g weiße Schokolade

Préparation

1. Ein neues Cookie-Rezept, aber diesmal sommerliche Cookies, da sie mit frischen Himbeeren gefüllt sind!
2. Ich habe weiße Schokolade verwendet, aber wenn Sie die Kombination von Himbeeren mit dunkler Schokolade bevorzugen, steht es Ihnen frei, diese zu verwenden. Ansonsten ist das Rezept klassisch und perfekt, wenn Sie nach knusprigen Cookies suchen, die außen knusprig und innen schön weich sind!
3. Zutaten: Ich habe die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (verbunden).
4. Ausstattung: Perforiertes Blech Zubereitungszeit: 20 Minuten + 15 Minuten Backzeit Für etwa fünfzehn Cookies: Zutaten: weiche Butter Muscovadozucker Zucker 1 Ei Mehl T55 1 Teelöffel Natron Himbeeren (+ ca. 50g für die Dekoration) weiße Schokolade Rezept: Mischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern.
6. Fügen Sie das Ei hinzu, gut emulgieren.
7. Fügen Sie das Mehl und das Natron hinzu, dann die weiße Schokolade (ein wenig für die Dekoration zurückbehalten).
8. Sie kurz.
9. Formen Sie Teigkugeln und stellen Sie sie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
10. Drücken Sie sie dann leicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und fügen Sie Himbeer- und weiße Schokoladenstücke hinzu.
11. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 15 Minuten.
12. Nach dem Backen fügen Sie erneut weiße Schokoladensplitter und Himbeeren hinzu.
13. Lassen Sie die Cookies auf dem Blech abkühlen, bevor Sie sie genießen!