

ABACookies

Der Klassiker auf der ABACon

Zutaten:

200 g brauner Zucker
150 g geschmolzene Butter
1 Pck. Vanillezucker
200 g weiße Schokolade, fein gehackt (wir empfehlen weiße Couverture-Drops)
125 g Macadamianüsse, gesalzen oder ungesalzen, grob gehackt
1 EL Backpulver
2 EL Milch
1 Ei
200 g Mehl

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und geschmolzene Butter in eine Schüssel geben und verrühren.
Ei und Milch dazugeben und erneut verrühren.
Nüsse, Schokolade, Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit einem Löffel Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und genügend Abstand lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 °C Ober-/Unterhitze** etwa **7 Minuten** backen.

Tipp: Je nach Backofen gelingt das beste Ergebnis bei **160 °C Umluft für etwa 10 Minuten.**

Wespennester

Etwa 60 Stück · Einfach · Backzeit: ca. 25 Minuten je Blech

Zutaten:

125 g Schokolade
3 Eiweiß (Größe M)
250 g feinkörniger Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
250 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen: **Ober-/Unterhitze 140 °C · Heißluft 120 °C.**
2. Schokolade fein reiben. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker zugeben und kurz weiterschlagen.
3. Schokolade und Mandeln unterheben. Masse teelöffelweise auf Backbleche (mit Backpapier) setzen.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa **25 Minuten** backen.
5. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen.