

Buchweizen-Cookies mit Nüssen

Zutaten (für etwa 16 Stück):

- 125 g dunkle (ab 60% Kakaoanteil) Kuvertüre
- 100 g ungeschälte Haselnüsse
- 100 g gestiftete Mandeln
- 300 g Roh-Rohrzucker
- alternativ: anderer Zucker
- 220 g zimmerwarme Butter
- 5 g Fleur de sel
- 2 g Zimt
- 2 Eier
- 50 g Speisestärke
- 125 g (hell oder dunkel) Reismehl
- 110 g Buchweizenmehl

Kuvertüre hacken, ganze Haselnüsse und gestiftete Mandeln in einer Pfanne oder im Ofen rösten. Die Schale der Haselnüsse etwas abreiben und die Nüsse grob hacken. Je 30 g der Zutaten für das Verzieren beiseitestellen.

Zucker, Butter, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät schaumig schlagen. Eier dazugeben. Stärke, Reis- und Buchweizenmehl vermengen und hinzufügen. Alles geschmeidig und frei von Klümpchen verkneten.

Gehackte Kuvertüre, Nüsse und Mandeln hinzufügen und kurz unterkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen. Das geht am besten mit einem Eisportionierer oder einem Löffel. Ein Bällchen sollte etwa 70 g wiegen.

Die Cookies etwa 7 Minuten backen. Danach das Blech drehen und die Cookies bei 170 Grad weitere 10 Minuten backen. Die Backzeit hängt sehr stark vom Backofen und von der Größe der Kekse ab. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit gehackter Kuvertüre, Haselnüssen und Mandeln bestreuen. Wer mag, gibt zusätzlich ein paar Flocken Fleur de sel hinzu.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 10.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen