

American Cookies

healthy style

Zutaten:

350 g	helles Dinkelmehl
200 g	Walnußmehl
250 g	Alsan
250 g	Kokosöl
480 g	Rohrohrzucker
4	Bio-Eier
2 TL	Natron
1 TL	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Schokoladentropfen



Zubereitung:

Die Teigmenge reicht für ca. 40-50 Cookies, je nach Größe

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Die Eier und den Vanillezucker zufügen und cremig rühren. Mehl und Walnußmehl mischen. Etwas Mehlmischung beiseite nehmen und mit dem Natron mischen, das restliche Mehl löffelweise unter die Masse rühren, zum Schluss das Mehl-Natron-Gemisch einrühren. Der Teig ist vergleichsweise fest und zäh. Schokoladentropfen als letztes unter den Teig heben.

Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit nassem Löffel etwas platt drücken und eine runde Form vorgeben. Viel Platz lassen! Die Cookies zerlaufen sehr stark.

Maximal 10 Cookies pro Blech.

Bei Umluft 190 °C ca. 9 Minuten backen. Wichtig: Je nach Ofen sind die Cookies etwas früher oder später fertig. Perfekt sind sie, wenn die Ränder ganz leicht braun sind und die Cookies im Kern noch feucht wirken.

Dann sofort aus dem Ofen nehmen und ganz vorsichtig, sie sind sehr zerbrechlich, auf ein Gitter o. ä. zum Auskühlen setzen. Nicht auf dem heißen Blech lassen! Beim Auskühlen härten sie dann nach, bleiben innen aber schön zart.