

Choko Cookies



Zutaten (für ca. 30 Stück)

- 125 Gramm Butter, weich
- 80 Gramm Zucker
- 130 Gramm Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 0,5 dl Milch
- 1 Ei
- 70 Gramm Nüsse, z.B. Baumnüsse
- 100 Gramm Schokolade

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Unter die Butter rühren. Milch und Ei dazu geben und zu einem weichen Teig verrühren. Nüsse und Schokolade nicht zu fein hacken. Unter den Teig mischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Darauf mit genügend Abstand baumnussgrosse Teighäufchen geben. Cookies in der Ofenmitte ca. 10 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

aus: Budget-Küche – Clevere Rezepte für wenig Geld

Weitere einfache und familientaugliche Alltagsrezepte gibt es unter der Rubrik "[La Cucina Angelone](#)"!