

Weihnachtsbacken Rezepte

Weißer Schokolade Macadamia Kekse

Gattung: Amerika, Backen, Kekse

2,25 cups	Mehl (oder 2 Tassen plus	3/4 cups	weiche Butter
3 Essl.	gelbes Maismehl)	2 große	Eier; o. 3 kleine
1/2 Teel.	Natron (Baking Soda)	2 Teel.	flüssiger Vanilleextrakt
1	Msp. Zucker	250 g	Macadamianüsse*
1 cup	brauner Zucker	200 g	Weißer Schokolade
1/2 cup	weißer Zucker		Backpapier

Tipp: wenn man nur gesalzene Macadamias bekommen kann, vorher heiß waschen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Z.B. bei Aldi, ebenso weiße Schokolade.

Backofen auf 150 °C vorheizen. Mehl, Salz und Soda in einer mittleren Schüssel gut vermischen. Beiseite stellen.

Die Hälfte der Schokolade und der Nüsse mit der Mandelmühle fein mahlen, die andere Hälfte hacken. Schokolade und Nüsse miteinander vermengen.

Mit den Rührhaken des elektrischen Handrührers Butter, Zucker und Eier cremig aufschlagen, dann Vanilleextrakt einrühren. Mehlmischung nach und nach einarbeiten. Wenn der Teig leicht und cremig ist, von Hand (mit einer Gabel) die Nüsse und Schokolade unterziehen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in gut gehäuften Teelöffeln mit 3 cm Abstand auf das Blech setzen. Kekse 20-22 Minuten backen bzw. bis sie zu bräunen beginnen. Das zweite Blech in den Ofen schieben; die Kekse des ersten Blechs sofort vom Backpapier nehmen, auf einen Teller oder Gitterrost setzen. Das Backpapier kann für den übrigen Teig wieder verwendet werden.

Ergibt ca. 4 Bleche voll.