

## Krachende Macadamianuss-Cookies

etwa 45 Stück

### Für das Backblech:

Backpapier

### Macadamianuss-Splitter:

125 g Macadamianusskerne oder andere

Nusskerne

150 g Zucker

### All-in-Teig:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können auch gebrannte Mandeln vom Weihnachtsmarkt klein hacken und in den Teig geben.
- Legen Sie auf die karamellisierte Nussmasse einen Bogen Backpapier und zerkleinern Sie das Karamell mit einem Teigroller.
- Die Kekse nach Wunsch mit geschmolzener Schokolade besprenkeln oder vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Macadamianuss-Splitter:** Macadamianusskerne grob hacken. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und etwas bräunen ("karamellisieren"). Die gehackten Nusskerne unterrühren und so lange rühren, bis sie vollständig vom Zucker überzogen sind. Die Nussmasse auf Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen.

**3. All-in-Teig:** Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die erkaltete Nussmasse in kleine Stücke brechen und unter den Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit großem Abstand auf das Backblech setzen, da die Cookies etwas auseinanderlaufen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 5 g, Kh: 9 g, kJ: 357, kcal: 85

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.