

Cookies



Vorbereitung

Backofen auf 200° Umluft vorheizen

Backblech mit Backpapier (gerne vorher einmal zusammenknüllen, damit es geordnet liegenbleibt) belegen

1	1 PK (125 g) FAIRFOOD Erdnüsse „geröstet & gesalzen“* 1 Tafel (100 g) GEPA Grand Noir „Zarte Bitter 70%“*	mit in Stücke gebrochen / gehackt in einer Schüssel vermischen
2	200 g Mehl ½ TL (3 g) Backpulver 4 Kardamomkapseln* (geschält & gemörsert)	in einer Schüssel vermischen
3	150 g Butter (weich !!! wichtig !!!) 150 g Rübenzucker 90 g GEPA Bio Mascobado Vollrohrzucker unraffiniert* 1 Pr Salz 1 Eier „M“	zu einer homogenen Masse verrühren

Zubereitung

3 & 2 glattrühren -> 1 dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten

- Teig mit 2 Teelöffeln portionieren und mit ausreichend Abstand auf das Backpapier setzen (2 – 3 Stck. / Reihe)
- auf der 2'ten Schiene von unten im Backofen ca. 10 – 15 min backen

* erhältlich im Weltladen „Regentropfen“ Offenburg

- aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Backpapier vom Blech nehmen -> kurz auskühlen lassen -> auf ein Gitter setzen & auskühlen lassen
- den restlichen Teig entsprechend verarbeiten



*** erhältlich im Weltladen „Regentropfen“ Offenburg**