



Matcha-Cookies

Softe Cookies mit Matcha-Grüntee



Zutaten

115 g	zimmerwarme Butter
75 g	Zucker
75 g	brauner Zucker
2 EL	Matcha-Pulver
1	Ei
1 TL	Vanillepaste
190 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	gehackte weiße Schokolade
100 g	gehackte Cashewnüsse

Zubereitung

- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Butter mit weißem und braunem Zucker cremig schlagen
- Matchapulver, Eier und Vanillepaste zugeben und unterrühren
- Mehl, Backpulver und Salz kurz mischen und zusammen mit der Schokolade und den Nüssen unter die Masse rühren, aber nicht länger rühren als nötig
- mit einem Esslöffeln den Teig abstechen, und mit der hand Walnuss große Kugeln formen
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und genug Abstand lassen, da sie beim Backen noch auseinanderfließen
- ca 10min backen, bis sie nichtmehr glänzen aber noch sehr weich sind
- kurz auf dem Blech ruhen lassen, dann mit einer Kuchenschaufel auf ein Gitter zum auskühlen legen
- die Cookies können bis zu einer Woche in einer verschlossenen Dose aufbewahrt werden

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.
© 2021, Melanie Frieß