

Clementinen Cookies

etwa 12 - 15 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

- 1 Stk. Clementine
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 120 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Butter
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- Dr. Oetker Schoko-Chunks weisse Schokolade

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Cookie-Teig:

Die Clementinen ausdrücken und den Saft, die Butter und den Zucker mit dem Mixer weich rühren. Danach das Ei beigegeben und kräftigiterrühren. Die Mandeln dazugeben und das Mehl mit dem Backpulver dazu sieben. Jetzt nur noch langsam rühren. Zum Schluss ein Beutel Finesse geriebene Orangenschale und einige der weissen Schoko Chuncks in die Masse geben.

Aus dem Teig 12 - 15 Cookies formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Vor dem Backen nochmals 15 Minuten kühl stellen. Cookies backen, bis sie goldbraun sind.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 - 15 Minuten



3 Dekoration:

Bevor sie ganz abgekühlt sind, einige der weissen Schoko Chunks in die noch warmen Cookies drücken.

