



Toffifee-Cookies

Diese Cookies sind randvoll mit dem Leckersten, was ein Toffifee zu bieten hat! Schokolade, Karamell, Nuss und reichlich Cookie-Dough – einfach zum Anbeißen!

Gesamtzeit: 20 Min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

für ca. 15 Stück:

- 250 g Toffifee
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Vanillezucker

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Toffifee in eine Schüssel geben und kurz mit dem Handmixer verrühren, sodass ein lockerer Streuselteig entsteht.
3. Die Toffifee fein hacken. Die Hälfte davon mit dem Teig vermengen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Dann den Cookie-Teig zu 15 Kugeln formen und gleichmäßig auf den Blechen verteilen. Dabei sollte immer genügend Abstand zwischen den Cookies sein.
5. Die restlichen gehackten Toffifee in die Teig-Kugeln drücken.
6. Die Cookies ca. 12 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn du nur ein Backblech hast, kannst du auch zwei Führen nacheinander backen. Die Cookies sollten nicht zu lange im Ofen sein, da sie sonst nicht ihren charakteristischen weichen Kern behalten.

