



# MILCHSCHOKOLADE-COOKIES



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**170 g** Butter, geschmolzen

**1** Ei(er)

**1** Eigelb

**75 g** Zucker

**75 g** Muscovado Zucker

**200 g** Mehl

**150 g** Milkschokolade, in Stücke geschnitten

**4 g** Salz

**5 g** Natron

**100 g** Haselnüsse, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut vermischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Rolle in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.