

# HEIDELBEER-SCHOKO- COOKIES

(FÜR CA. 20 STÜCK)



## ZUTATEN:

80 g weiße Schokolade  
120 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
80 g Butter  
120 g weißer Zucker  
1 Prise Meersalz  
1 Ei  
150 g Weizenmehl  
1 Prise Backpulver  
40 g feingeschroteter Müsli-Mix  
(oder einfach nur 40 g Haferflocken)  
60 g weiße Schokolade für die Deko



## ZUBEREITUNG:

- 1) Die weiße Schokolade grob zerkleinern. Den Ofen mit Backblech auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2) Butter, Zucker, Ei und Salz und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach in die Butter-Zucker-Ei-Masse sieben. Danach den Müsli-Mix bzw. die Haferflocken hinzufügen. Ich mach mir mein Müsli immer selber (Feine Haferflocken, Kokosflocken, gehackte Walnüsse und Mandeln, Rosinen, Leinsamen und alles was mir sonst noch so unterkommt), deswegen hab ich das hergenommen um mehr Geschmack in die Cookies reinzubekommen. Die Alternative mit Haferflocken ist aber auch völlig ausreichend! Nun erst die gehackte Schokolade und dann die Blaubeeren mit dem Löffel vorsichtig in den Teig einarbeiten.
- 3) Jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Darauf achten, dass der Teig nicht zu nah aneinander gesetzt wird, da die Cookies beim Backen noch schön groß werden. Die Heidelbeer-Schokolade-Cookies dabei im unteren Drittel des Ofens ca. 15 Minuten backen. Sie sollten leicht braun werden. Auch wenn es schwerfällt sollten sie nach dem Backen noch 15 Minuten auf dem Blech auskühlen.
- 4) Die restliche weiße Schokolade langsam zergehen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen (etwas die Ecke abschneiden) und die Cookies damit verzieren.