



Walnuss-Ahorn-Cookies



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 97 kcal/ 407 kJ	Fett: 5,7 g
Eiweiß: 1,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g
Kohlenhydrate: 10 g	ungesättigte Fettsäuren: 3,4 g

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Die Butter und den Zucker schlagen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Das Ei unterrühren. Den Ahornsirup und den Vanille-Extrakt dazugeben. Backpulver, Salz, Mehl und Walnüsse einrühren.
3. Den Teig in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit ca. 3 cm Abstand legen. Für ungefähr 15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.

Zutaten für 35 Portionen :

- 120 g Butter, weich
- 60 g brauner Zucker
- 1 großes Ei
- 160 g Ahornsirup
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 240 g Mehl
- 130 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gehackt