

## Zutaten

Ergibt: 18 Stück, je Ø 8 cm

130g Butter, zimmerwarm  
200g Zucker  
1 Ei (55 g)  
170g Vermicelles (Maronen-Püree)  
130g Weismehl  
2g Backpulver  
100g Milkschokolade, in Würfeln

### TIPPS

Je kälter der Teig ist, desto besser lässt er sich rund formen.

Die Cookies laufen beim Backen stark in die Breite und haben am Schluss einen Durchmesser von ca. 8 cm. Dies sollte bei der Platzierung auf dem Backblech berücksichtigt werden.

Falls die Cookies nach dem Backen zu flach sind, das nächste Mal die runden Teig kugeln vor dem Backen nochmals etwas kühlstellen.

Haltbarkeit: 3-4 Tage (in einer Dose gut verschlossen)

# Vermicelles Soft Chestnut Cookies

## Zubereitung

1. Weiche Butter mit Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
2. Ei begeben und ca. 5 Minuten unterrühren.
3. Vermicelles begeben und unterrühren.
4. Weismehl und Backpulver vermischen, zur Masse geben und alles kurz zu einem klebrigen Teig zusammenfügen.
5. Milkschokolade grob in Würfel hacken und gleichmässig aber zügig unter den Cookie-Teig heben. Teig 1 Stunde kühl stellen.
6. Teig zu 40 g schweren Kugeln formen und mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Sofort bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 17-20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Der Boden und Rand der Kekse darf sich bereits braun-golden verfärben, die Oberfläche soll aber noch etwas ungebakken wirken. Dann sind die Cookies perfekt: am Rand schön knusprig und innen aber immer noch herrlich weich.
8. Die Cookies direkt nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vorsichtig vom Blech schieben. Nach ca. 5-10 Minuten die Cookies zum fertig Auskühlen einzeln auf ein Kuchengitter absetzen.

