



NOUGAT COOKIES

mit weißer Schokolade

ZUBEREITUNG: CA. 15 MINUTEN + 10 MINUTEN BACKZEIT

Zutaten

Für ca. 30 Cookies

120 g Mehl
2 Eier
375 g Viba Nougat Creme
80 g Heilemann weiße Schokolade
60 g gehackte Haselnüsse

- 1** Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Teig Mehl, Eier und 1 Becher Nougat Creme vermischen. Klein gehackte Schokolade und Haselnüsse hinzugeben.
- 2** Sobald die Masse etwas fester geworden ist, kirschgroße Stücke mit einem Löffel abstechen und mit beiden Händen zu Kugeln formen. Am besten Einweghandschuhe benutzen.
- 3** Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 4** Die Cookies 10 bis 12 Minuten backen, dann auskühlen lassen.