KIKKOMAN

Weiche Schoko-Kekse mit Cashewkernen

Gesamtzeit **30 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
630 kJ / 152 kcal

Fett: **7 g** Eiweiß: **2 g**
Kohlenhydrate: **19,8 g**

ZUTATEN

30 Portion(en)

280 g	Mehl Type 405
2 TL	Speisestärke
0,5 TL	Backnatron
170 g	weiche Butter
200 g	brauner Zucker
100 g	Zucker
2 TL	Vanillepaste
4 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Ei
150 g	Schokostücke (Schoko-Chunks, Chocolate-Chips)
50 g	gehackte Cashewkerne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

280 g Mehl Type 405 - **2 TL** Speisestärke - **0,5 TL** Backnatron - **170 g** weiche Butter - **200 g** brauner Zucker - **100 g** Zucker - **2 TL** Vanillepaste - **4 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1** Ei
Backofen auf 180 °C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke und Backnatron vermischen. Butter mit beiden Zuckersorten 2–3 Min. verrühren. Vanillepaste, Kikkoman Sojasauce und Ei unterrühren.

Schritt 2

100 g Schokostücke (Schoko-Chunks, Chocolate-Chips) - **50 g** gehackte Cashewkerne
Die Mehlmischung zügig unter die Butter-Zucker-Mischung heben. Schokostücke und Cashewkerne ebenfalls unterziehen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Löffeln Cookies formen und mit ausreichend Abstand (Teig läuft relativ breit auseinander) auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Cookies im Backofen ca. 10 Min. backen und herausnehmen.

Schritt 3

50 g Schokostücke (Schoko-Chunks, Chocolate-Chips)
Sofort die restlichen Schokostückchen vorsichtig eindrücken und die Cookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.