
Hello Fresh Cookies

für ca. 18 Cookies

90g sehr weiche Butter
75g brauner Zucker
75g Frischkäse
2 El Vanillezucker
180g Mehl
1 Tl Backpulver
100g weiße Schokolade
3 El Zitronensaft
1 Tl Limettenschale
1 Prise Salz



Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade grob hacken und beiseite stellen. Die Limettenschale abreiben und die passende Menge Zitronensaft darüber geben. Dann ebenso beiseite stellen.

Die Butter zusammen mit Zucker und Salz so lange aufschlagen, bis sie langsam fluffig wird. Dann den Frischkäse und die Saft-Limettenschalen-Mischung dazu geben und untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach einarbeiten. Zum Schluss nur noch die Schokostücke in den Teig kneten.

Der Teig insgesamt ist durch den Frischkäse eher feucht, deshalb hüpfert er am besten mithilfe von zwei Löffeln auf die Bleche. Mit den Löffelrückseiten kann man die Teigportionchen noch ein wenig in Form bringen und beide Bleche nacheinander 8-10 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.