

Riesen Cookies mit Grafschafter Goldsaft und Schokoladen Drops



Zutaten für Cookies:

230 g weiche Butter
250 g Zucker
3 Eßl Grafschafter Goldsaft
Zuckerrübensirup
1 Ei
350 g Mehl
1/2 Tl Soda
1 Prise Salz
150 g sehr feine Haferflocken
200 g Milkschokolade als Drops

Dressing

2 EL Grafschafter Apfelschmaus
3 EL weißer Balsamico Essig
2 EL hochwertiges Olivenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

So wird's gemacht

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dann das Ei hinzugeben und nochmals kräftig aufschlagen. Nun Grafschafter Goldsaft und alle weiteren Zutaten mit der Hand unterarbeiten. Den Teig für ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann jeweils 125g schwere Teigkugeln abwägen. Diese mit einem Nudelholz rund auf 1cm Dicke ausrollen.

Die Cookies auf einem Backblech mit Backpapier und genügend Abstand verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.