

## **Cookies, die glücklich machen:**

### Zutaten:

- 100 Gramm Mandeln, am Stück
- 100 Gramm weiße Schokolade, in grobe Stücke gehackt
- 140 Gramm Butter
- 80 Gramm Zucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 40 Gramm Mandeln, gemahlen
- 1 TL Vanillezucker oder eine Mesp. echte Vanille
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- Salz, eine Prise

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten (ca. 3 Minuten). Die weiße Schokolade, Butter, Zucker, das Ei, Mehl, Salz, die gemahlene Mandeln, Vanille und den gemahlene Kardamom gut zusammenrühren.
2. Die Schokolade und die gerösteten Mandeln unter den Teig heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mandarinengroße Teigkugeln darauf verteilen. Die Teigkugeln mit bemehlten Händen flach drücken. Die Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. (6 Stück)
3. Iss dich glücklich!!

Die Größe der Cookies ist variabel. Die Backzeit verändert sich entsprechend. Die Cookies sind fertig, wenn sie goldgelb gebacken und auf dem Backblech ganz leicht hin- und herzuschieben sind.