

## Köstliche und knusprige Schokoladen-Cashew-Plätzchen



Die Kombination von Cashewnüssen und Schokolade ergibt ein köstliches, knuspriges und schokoladiges Gebäck, das sich auch perfekt als Snack oder Dessert eignet.

Wir verraten Euch hier ein einfaches und leckeres Rezept für saftige Schokoladen-Cashew-Plätzchen, die nicht nur zur Weihnachtszeit schmecken.

### Zutaten für Schokoladen-Cashew-Plätzchen

150 g	Cashewnüsse (ungesalzen)
110 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1	Ei
1 TL	Vanilleextrakt
220 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
100 g	Schokoladenstückchen, Schokoladentröpfchen oder Schokoladenchips
Eine Prise Salz	

### Zubereitung Schokoladen-Cashew-Plätzchen

- 1.** Zuerst die Cashewnüsse grob hacken und sie leicht in einer Pfanne rösten, bis sie duften und leicht goldbraun sind. Abkühlen lassen. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker so lange schlagen, bis die Mischung leicht und luftig wird. Zwischenzeitlich den Ofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2.** Fügt nun das Ei und das Vanilleextrakt hinzu und verrührt alles. Vermischt nun in einer separaten Schüssel das Mehl, das Backpulver und das Salz. Fügt jetzt die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Zucker-Mischung hinzu und verrührt alles, bis ein luftiger und homogener Teig entsteht.
- 3.** Jetzt hebt Ihr die gerösteten Cashewnüsse und die Schokoladenstückchen unter den Teig. Den fertigen Teig wickelt Ihr in eine Frischhaltefolie und kühlt ihn für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.
- 4.** Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu halbwegs gleichmäßigen Kugeln formen. Legt die Kugeln auf das vorbereitete Backblech und drückt sie leicht flach.
- 5.** Backt nun die Cashew-Plätzchen etwa 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie leicht goldbraun sind. Lasst die fertigen Plätzchen auf dem Blech einige Minuten abkühlen, bevor Ihr sie auf ein Drahtgestell oder sonstigen Unterlage legt, um sie vollständig auszukühlen.



### TIPPS:

- Die Schokoladen-Cashew-Plätzchen muss man nicht unbedingt als Weihnachtsplätzchen bezeichnen, die Kekse kann man das ganze Jahr backen.
- Statt Cashewkerne könnt Ihr gerne auch Erdnüsse, Macadamia oder andere Nüsse verwenden.
- Für die Plätzchen könnt Ihr auch backfeste Schokoladentröpfchen verwenden. Diese werden beim Backen zwar etwas weich, aber anschließend wieder fest, und verlaufen nicht wie Schokolade. Backfeste Schokoladentröpfchen findet man in jedem Supermarkt in der Backabteilung.
- Den Plätzchenteig solltet Ihr vor dem Backen mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. Daran solltet Ihr Euch auch halten, damit Ihr den Plätzchenteig gut schneiden und portionieren könnt.
- Die Schokoladen-Cashew-Plätzchen sind mindestens zwei Wochen haltbar. Lagert sie am besten kühl und in einer gut verschließbaren Dose.