Macadamia-Schoko-Plätzchen

Zutaten:



Teig:
200 g Butter
180 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
300 g Mehl
1 Prise Salz
1/2 Päckchen Backpulver
125 Zartbitterschokoladenraspeln
250 gehackte Macadamianüsse

Außerdem:
Backpapier fürs Blech
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Für den Teig die Butter und den braunen Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl darüber sieben und unterrühren. Zum Schluss die Nüsse und Schokoraspeln dazugeben und mit einen Kochlöffel gründlich unterrühren.
Mit einem Teelöffel vom Teig kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.