

Thadeusz-Tropical-Cookies

Diese Kekse werdet ihr lieben! Sie sind ganz soft und schmecken nach Sommer. Nach Kokos, Mango und weißer Schokolade.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 18 Portionen

Zutaten

125 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g getrocknete Mango
100 g weiße Kuvertüre oder weiße Schokolade
3 -4 EL Kokosflocken

Zubereitung

1. Bevor es richtig losgeht, weicht ihr 50 g getrocknete Mango in Wasser ein. Ein bis zwei Stunden reichen dabei völlig aus.
2. Dann beginnt ihr mit dem Cookie-Teig. Gebt dafür 125 g weiche Butter, 175 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pk. Vanillezucker und 1 Ei in eine Schüssel und verrührt alles miteinander.
3. Dann vermischt ihr 200 g Mehl und 1 TL Backpulver, gebt das Ganze zu den anderen Zutaten und verrührt alles zu einem homogenen Teig.
4. Jetzt kommt der Tropical-Geschmack. Holt die eingeweichten Mango-Stücke aus dem Wasser, drückt sie vorsichtig aus und schneidet sie in kleine Stücke. Dann hackt ihr 100 g weiße Kuvertüre (oder Schokolade) und gebt sie zusammen mit 3-4 EL Kokosflocken und den Mango-Stücken zum Cookie-Teig. Verrührt alles gut miteinander.
5. Schiebt das erste Blech auf die mittlere Schiene des Backofens und backt die Cookies ca. 13 Minuten bei 150°C Umluft. Der Rand sollte leicht goldbraun sein. Wundert euch nicht! Nach der Backzeit sind die Cookies in der Mitte noch weich. Das muss so sein. Nur dann sind es nachher auch Soft-Cookies. Ihr wollt ja keine staubtrockenen Kekse haben! Backt dann die zweite Ladung und lasst die Thadeusz-Tropical-Cookies danach auskühlen.