



## Schoko-Cookies mit Adozan

Hochkalorisch und eiweißreich

Bei Appetitlosigkeit. Eine kleine Portion, mit hohem Nährwert

70 Stück

### Zutaten

120 g Butter  
240 g Weizenmehl  
120 g Zucker  
120 g brauner  
Zucker  
60 g getrocknete  
Haselnüsse 1/2 TL Salz  
1/2 TL Backsoda  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei  
100 g Adozan Eiweiß100  
120 g dunkle Schokolade

### Zubereitung

1. Schokolade und Nüsse hacken
2. Alle Zutaten mit den Knethakendes Mixer zu einem einheitlichen Teig vermengen
3. Den Teig ungefähr 10 min kneten.
4. Falls der Teig etwas trocken wirkt, noch etwas verquirlten Ei dabei fügen.
5. Den Teig zu wallnussgrößen Kugeln rollen und auf ein Backblech legen.
6. Bei 180 Grad für ungefähr 15 Minuten backen.

### Tipp!

Bei dem Zusetzten des Adozan Eiweiß100, wird der Trockenanteil erhöht, sodass Sie eventuell etwas mehr Ei hinzufügen sollten

### Nährwerte pro Stück bei 70 Stück

250KJ/59 kcal, 2 g Eiweiß

### Nährwerte pro 100 g

1840KJ/438 kcal, 15 g Eiweiß(14%), 53g Kohlenhydrate(49%), 18 g Fett(37%)