

LOOSLI



JÜRIG'S COOKIES

# JÜRIG'S COOKIES



## ZUTATEN

175 g	Butter
350 g	Brauner Zucker
2	Eier
275 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
1	Vanilleschote
150 g	gehackte Pekannüsse
250 g	Schokoladenstücke

## SO WIRD'S GEMACHT

Zimmerwarme Butter mit Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Mark der Vanilleschote dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss Pekannüsse und Schokoladenstücke darunter rühren. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen portionieren. Je nach Grösse ca. 15 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

## JÜRIG'S TIPP

Was es dann noch braucht, ist ein Glas Milch oder eine heisse Schokolade und das Haus ist erfüllt von Glück und Wärme.