



Stevia 

Dunkle Chocolate Chips Cookies

Zutaten für 30 Stück:

180 g Mehl
2 Eier
1 TL Backpulver
30 g HUXOL Stevia Streusüße
130 g Butter
2 EL Milch
2 Pck. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote
150 g gemahlene Mandeln
150 g Vollmilchschokolade, gehackt / Tropfen



Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Mehl, Eier, Backpulver, HUXOL Stevia Streusüße, Butter und Vanillezucker oder Vanillemark zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die gemahlene Mandeln und die Vollmilchschokolade unterheben.

Mit zwei kleinen Löffeln Teighäufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

Dabei zwischen den Häufchen etwas Platz lassen.

Auf der mittleren Schiene etwa 8 - 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g

pro Stück (20 g)

| | | |
|-----------------------------|--------------------|------------------|
| Brennwert | 1942 kJ / 467 kcal | 390 kJ / 94 kcal |
| Eiweiß | 7,8 g | 1,6 g |
| Fett | 32,1 g | 6,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,8 g | 1,2 g |
| KH | 35,1 g | 7,1 g |
| davon Zucker | 15,6 g | 3,1 g |
| Ballaststoffe | 3,4 g | 0,7 g |
| Natrium | 0,0 g | 0,0 g |

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG
Bosteler Feld 6
21218 Seevetal
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0
Fax: +49 4105 624-0
E-Mail: pr@LSH-AG.de
www.Nutrisun.de