

# Rhabarber- White-Chocolate-Cookies

Für ca. 15 Cookies

## Zutaten

- 150g Mehl (gerne Weizenmehl Typ 550)
- 1/4 TL Backpulver
- Prise Salz
- 75g sehr weiche Butter
- 75g brauner Zucker
- 40g weißer Zucker
- 1 TL Vanillezucker, Vanilleextrakt oder das Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Ei
- 50g Rhabarber (in kleine Stücke geschnitten)
- 50g weiße Schokolade oder Kuvertüre (grob gehackt)



- 1) Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2) Mehl, Salz und Backpulver mischen.
- 3) Die SEHR weiche Butter mit braunem und weißem Zucker, Vanillezucker (bzw. Vanillemark oder -Extrakt) und Ei mit dem Mixer oder der Küchenmaschine etwa 2 Minuten cremig schlagen.
- 4) Die Mehlmischung nur so lange mit der Butter-Zucker-Mischung verrühren, bis nichts mehr Trockenes und Weißes zu sehen ist.
- 5) Von den Schoko- u. Rhabarberstücken jeweils einen EL wegnehmen und zum Verzieren zur Seite stellen.
- 6) Den Rest Rhabarber u. Schokolade kurz unter den Teig heben, am besten mit Teigspatel oder Kochlöffel
- 7) Pro Cookie etwa 1 EL Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.  
Die Kekshäufchen sollten etwa so groß sein wie Macarons, sie gehen beim Backen noch etwas auf.
- 8) Auf jedes rohe Teighäufchen 2 - 3 Rhabarberstückchen und 1 - 2 Schkostückchen geben.
- 9) Die Cookies bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Stufe für 15 - 18 Minuten backen.

**Genießt die Rhabarberzeit!**