



## ORANGEN COOKIES / **ORANGE COOKIES**

ca 20-25 Cookies

<b>Zutaten</b> 300g Dinkelmehl 1 TL Natron 1 TL Salz 1 TL Kardamom 280g zimmerwarme Butter 185g Stevia (oder brauner Zucker) 1 TL Vanilleextrakt 2 große Eier 300g weiße gehackte Schokolade 1 Orange	<b>Ingredients</b> <b>2 1/2 cups spelt flour</b> <b>1 tsp baking soda</b> <b>1 tsp salt</b> <b>1 tsp cardamom</b> <b>2 sticks butter, room temp.</b> <b>1 cup stevia (or brown sugar)</b> <b>1 tsp vanilla extract</b> <b>2 large eggs</b> <b>2 cups white chocolate chips</b> <b>1 orange</b>
---	--

## Zubereitung

1. den Ofen auf 175°C heizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. den Abrieb einer Orange abreiben und das Mehl, Natron, Kardamom und Salz in einer separaten Schüssel mischen
3. die Butter, Stevia, Abrieb und Vanilleextrakt für circa 2 min schaumig schlagen bis die Masse hell und fluffig wird
4. die Eier und den Saft einer halben Orange hinzufügen und nochmal aufschlagen
5. während des Mixens auf mittlerer Stufe nach und nach die trockenen Zutaten hinzugeben
6. die Chocolate Chips unter den sehr zähen Teig heben und mit einem kleinen Eisportionierer 9 Kugeln des Teiges auf das Blech geben und für circa 9 min backen

## Instructions

1. preheat oven to 350°F and line a baking sheet with parchment paper
2. scrape off zest of one orange and combine flour, baking soda, cardamom and salt in a separate bowl
3. beat butter, stevia, zest and vanilla extract until light and fluffy
4. add eggs and juice of half an orange and beat again
5. beating on medium speed, add dry ingredients
6. fold in chocolate chip cookies and with a small ice cream scoop portion 9 cookies on sheet and bake for about 9 min

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lillykuerten @lillysgermanbakery**

