



Leckere Bacon-Zwiebel-Cookies mit Chili-Chips



Zutaten

Menge

1 Handvoll	Chili-Chips
1 TL	Salz
100 g	Parmesan
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
180 g	weiche Butter
1 EL	Zucker
1	Zwiebel
2	Eier
5 Scheiben	Bacon

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 665 kJ, 159 kcal, 10,8 g Kohlenhydrate, 5,21 g Eiweiß, 10,8 g Fett, 53 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Du hast Lust auf einen herzhaften Snack? Dann sind unsere leckeren Bacon-Cookies mit Parmesan genau das Richtige für dich! Die Kekse werden aber nicht nur mit Bacon und Parmesan zubereitet, sondern auch noch mit knusprigen Chili-Chips. Die Bacon-Cookies sind echt super easy gemacht und mega lecker! Probier's unbedingt auch mal aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann den Bacon in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit den Fingern zerbröseln. Die Zwiebel im Bacon-Fett anbraten und zu den Bacon-Bröseln geben.

Step 2:

Nun die Butter, den Zucker und das Salz einige Minuten mit dem Mixer schaumig rühren, dann die Eier nacheinander unterschlagen. Danach die Chips mit den Händen zerbröseln, den Parmesan fein reiben und beides zusammen mit dem Mehl, dem Bacon-Gemisch und dem Backpulver kurz unter den Teig rühren. Nun kannst du den Teig für mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Step 3:

Anschließend kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Dann stichst du den Teig mit Esslöffeln ab und formst ihn zu Kugeln. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und leicht platt drücken. Die Kekse etwa 12 bis 13 Minuten lang backen.