



Hanfcookies

 50 MIN.



30 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

200 g Zucker
200 g zimmerwarme
Butter
2 Eier
80 g Hanfmehl
60 g Hanfsamen
geschrottet
200 g Weizenmehl
10 g Backpulver
200 g Schokotropfen
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucker und die Butter /Hanföl schaumig rühren, die Eier dazugeben und weiterrühren.
2. Mehl und Hanfsamen, Backpulver und Salz daruntermischen und am Schluss noch die Schokotropfen einrühren.
3. Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank kalt stellen.
4. Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen, diese dann noch ein wenig flach drücken.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.