



OREGON HAZELNUT CHOCOLATE CHIP COOKIES

Oregon und seine Haselnuss

Ein Rezept zum Verlieben

Die Haselnuss ist Oregons offizielle „Staatsnuss“ und 99 Prozent der in den USA kommerziell angebaute Haselnüsse wachsen hier im „Beaver State“. Somit haben die Oregonians – wie sich die Einwohner des Westküstenstaates selbst liebevoll bezeichnen - natürlich eine sehr enge und „köstliche“ Beziehung zu dieser Nuss, die in Oregon übrigens auch „Filbert“ genannt wird. An Thanksgiving und Weihnachten wird die Haselnuss daher gerne in leckeren Plätzchen versteckt, den berühmten Oregon Hazelnut Chocolate Chip Cookies. Einmal probiert, auf ewig ein Fan.

Made in Oregon

Oregons Klima und seine einzigartige Geographie sind ideal für den Anbau der weltweit besten Haselnüsse. Sie wachsen bevorzugt im fruchtbaren Willamette Valley, das auch für seine exzellenten Weine bekannt ist. Im Jahre 1989 wurde die Haselnuss zu Oregons offizieller Staatsnuss ernannt. Oregon ist die Heimat von mehr als 800 familiengeführten Farmen, die auf den Anbau dieser Nuss spezialisiert sind. Haselnüsse gehören zu den Nüssen, die am nachhaltigsten anzubauen sind, da Haselnussbäume mehr als 100 Jahre ergiebig sein können. Die Nuss ist nahrhaft und enthält viel Vitamin E, Protein sowie Antioxydanzien. Haselnüsse gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen von geröstet über salzig bis süß, überzogen mit Schokolade, Karamell oder Marionberry, einer besonderen Sorte Brombeeren aus dem Marion County in Oregon. Eine Gaumenfreude „Made in Oregon“.

Oregon Hazelnut Chocolate Chip Cookies für das Fest

Somit ist es auch nicht verwunderlich, dass Oregons Staatsnuss gerne an Feiertagen wie Thanksgiving und Weihnachten in süßer Form verarbeitet und serviert wird. Eine dieser Leckereien sind die köstlichen und berühmten Oregon Hazelnut Chocolate Chip Cookies. Folgende Zutaten werden hierzu benötigt:

- ❖ 150 g Kristallzucker
- ❖ 150 g brauner Zucker
- ❖ 225 g ungesalzene, weiche Butter
- ❖ 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- ❖ 1 großes Ei
- ❖ 1 Teelöffel Back-Natron
- ❖ 1 Teelöffel feines Meersalz
- ❖ 400 g Mehl

- ❖ 160 g gehackte und geröstete Haselnüsse
- ❖ 2 Tafeln (je 85 g) dunkle Schokolade (68% Kakao), zerkleinert
- ❖ 2 Teelöffel Salzflocken

Die Cookies bekommen den ultimativen salzig-süßen Geschmack, indem dunkle Schokolade-Stückchen mit gehackten Haselnüssen kombiniert werden. Jedes Cookie wird zuletzt mit einer knusprigen Prise Salzflocken verfeinert. Einmal probiert – ob mit einer Tasse Tee oder beim Weihnachts-Picknick mit Freunden – werden die Cookies sicherlich auf der Lieblings-Plätzchen-Liste landen.

Zubereitung

- ❖ Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen
- ❖ Den braunen Zucker, Kristallzucker und die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührmixer erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe schlagen. Für ca. 2 Minuten mixen bis eine leicht gelbliche Farbe entsteht und die Masse gleichmäßig und geschmeidig ist.
- ❖ Geben Sie die Vanille dazu und mischen Sie das Ei unter. Mischen Sie das Back-Natron und das Salz unter. Als nächstes fügen Sie das Mehl bei und mixen Sie es ca. 1 Minute lang bei mittlerer Stufe bis ein Plätzchenteig entsteht. Geben Sie die Haselnüsse und anschließend die Schokolade hinzu und mixen Sie die Masse auf niedriger Stufe für ca. 20 Sekunden, um alle Zutaten miteinander zu vermengen.
- ❖ Geben Sie die Cookies als großzügige Esslöffel-Portionen auf die Backbleche, mit maximal 12 Cookies pro Blech. Streuen Sie auf jedes Cookie eine Prise Salzflocken. Backen Sie jedes Blech für ca. 10 Minuten, bis die Cookies am Rand braun und in der Mitte fest werden.
- ❖ Auf dem Blech 3 Minuten abkühlen lassen und dann zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
- ❖ Letzter Schritt: Genüsslich reinbeißen und genießen! GUTEN APPETIT!

ÜBER TRAVEL OREGON

Schneebedeckte Berggipfel, unzählige Wasserfälle, wüstenähnliche Hochebenen sowie zerklüftete Küsten im Westen sind Teil der facettenreichen Natur Oregons. Die abwechslungsreiche Landschaft des US-Staates, der seine ganz eigenen „7 Naturwunder“ beheimatet, bietet vor allem Outdoor-Fans ideale Bedingungen für Sportarten wie Mountainbiken, Wandern, Kanufahren, Skifahren, Rafting, Angeln und Surfen. Im Osten des Landes finden Reisende nicht nur Wild-West-Atmosphäre, sondern auch die tiefste von einem Fluss gegrabene Schlucht Nordamerikas. Im Süden Oregons liegt zudem der tiefste See der USA. Die grüne Metropole Portland gilt als Geheimtipp für Gourmets und als Trendsetter unter den amerikanischen Städten. Weitere Informationen zu Oregon finden Sie unter www.traveloregon.de oder folgen Sie uns auf Facebook www.facebook.com/traveloregon.de/. Nützliches Informationsmaterial und Routenvorschläge können jederzeit kostenlos per Email an susanne@lieb-management.de bestellt werden.

KONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Susanne Schmitt
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 4521 86 42
Email: susanne@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de

