

Bunte Cookies

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
150 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
½ gestr. KL Salz
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

ca. 100 g bunte Schokolinsen

1 Cookie-Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazu geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 16 gleich große Kugeln formen. Die Kugeln mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und leicht flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen).

2 Verzieren:

Die Schokolinsen auf den Cookies verteilen und leicht andrücken. Das erste Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohes schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Die Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Den Vorgang mit dem zweiten Blech wiederholen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen können die Cookies ca. 2 Wochen aufbewahrt werden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33