

Strawberry-Mint-Cookies

36 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

80 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
230 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker
Backpulver

Zum Unterrühren:

100 g klein geschnittene
Erdbeeren
30 g gehackte Minze

Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Cookie-Teig:**
Für den Teig Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel in zwei Portionen unterrühren.
- 2 Zum Unterrühren.:**
Erdbeeren und Minze kurz unterrühren.
- 3** Den Teig mithilfe eines Löffels oder Eisportionierers in 36 Kugeln portionieren. Mit befeuchteten Händen zu Kugeln rollen und mit genügend Abstand auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Teigstücke leicht flach drücken.
- 4** Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.

5 Zum Bestreuen:

Die Cookies vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um einen schönen Glanz nach dem Backen zu erhalten, werden Cookies mit Ei-Streiche abgestrichen. Für die Ei-Streiche einfach 1 Ei mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verrühren.