



- ANZEIGE -

Diese bunten Cookies sind perfekt für Buffet auf der Faschingsparty oder auch auf dem Kindergeburtstag. Der einfache Teig ist schnell zubereitet und mit einem Portionierer sind die Cookies gleichmäßig geformt und müssen nur noch mit den Smarties oder schokolierten Erdnüssen dekoriert werden.

Zubereitungszeit: 15 min

Back-/Kochzeit: 10 min

Temperatur + Heizart: 180°C, H

Stück: 16

ZUTATEN

TEIG

- 110 g** Butter (weich)
- 50 g** Zucker
- 120 g** brauner Zucker
- 0.5 TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei / Eier
- 150 g** Mehl
- 0.5 TL** Backpulver
- 25 g** Kakao

TOPPING

- 100 g** Schokolinse / Schokolinsen (mit Erdnuss)

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und belege zwei Backbleche mit Dauerbackfolie.

TEIG

Verrühre alle zimmerwarmen Zutaten in einer Rührschüssel miteinander, bis sich alles gut verbunden hat.



Verwende statt herkömmlichem Mehl gerne Backmehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver.

COOKIES

Portioniere nun den Teig mit einem mittleren Eisportionierer und lege die Teigkugeln mit etwas Abstand auf die Bleche. Drücke nun jeweils 2-3 schokolierte Erdnüsse tief in den Teig und backe die Cookies gleichzeitig auf mehreren Ebenen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 10 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie auf dem Blech abkühlen. Bewege sie nicht solange sie warm sind, denn sie sind zerbrechlich. Lasse sie komplett abkühlen. Luftdicht verpackt sind sie mehrere Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!