

ZITRONEN-COOKIES UND SCHOKOLADEN-COOKIES



Zitronen-Cookies und Schokoladen-Cookies



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

11 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 28

ZUBEREITUNG GRUNDREZEPT

Weiche Butter mit Zucker, braunem Zucker, Vanillezucker und Salz etwa 4-5 Minuten lang cremig verrühren. Die Eier einzeln jeweils ½ Minute einrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen und kurz einrühren. Den Teig halbieren, um Zitronen- und Schokoladen-Cookies herzustellen.

ZITRONEN-COOKIES

Weißer Schokolade grob hacken. Zitronenschale abreiben. Jeweils 1 EL der Zutaten beiseitelegen und nun die Zutaten gemeinsam mit den Himbeeren und den gehackten Mandeln unter den Teig heben. Mit einem Eisportionierer große Portionen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech setzen und hierbei viel Abstand lassen (ca. 5 Teigkugeln pro Blech). Die Kugeln leicht flach drücken und mit den restlichen Zutaten belegen.

SCHOKOLADEN-COOKIES

Kakao mit so viel Buttermilch verrühren, so dass eine Paste entsteht. Die Cranberries grob hacken, jeweils 1 EL der Zutaten beiseitelegen und nun alle Zutaten in den Teig rühren. Mit einem Eisportionierer große Portionen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech setzen und hierbei viel Abstand lassen (ca. 5 Teigkugeln pro Blech). Die Kugeln leicht flach drücken und mit den restlichen Zutaten belegen.

COOKIES BACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 11-15 Minuten backen. Bei den Zitronen-Cookies erkennt man die Backzeit sehr gut, da sie am Rand leicht hellbraun werden. Die Mitte soll hell und weich bleiben. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und dann erst vom Backblech entfernen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

GRUNDREZEPT:

- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 100 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Vanillezucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier (zimmerwarm)
- 400 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Natron

ZITRONEN-COOKIES:

- 100 g** Himbeeren (TK)
- 200 g** Mandeln (gehackt)
- 100 g** weiße Schokolade (Crisp)
- 1** Zitrone (unbehandelt, Schale)

SCHOKOLADEN-COOKIES:

- 30 g** Kakao
- 5 EL** Buttermilch
- 100 g** Schokoladendrops (backfest)
- 100 g** Cranberries
- 100 g** Erdnüsse (ungesalzen)