BUNTE COOKIES

4.8 bei 24 Bewertungen

25 min	Heißluft	180 Grad	15 min



Zubereitung

1. Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver und Milch daruntermischen.

2. Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen, diese dann noch ein wenig flach drücken, Smarties darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Natürlich kann man die Backzeit etwas variieren – nach 10 Minuten sind sie noch ganz weich. Man muss sie dann am Backblech auskühlen lassen, da sie erst im ausgekühlten Zustand fester werden. Nach 20 Minuten sind sie wirklich sehr knusprig. Für mich persönlich sind sie nach der Backzeit von 15 Minuten perfekt.

Zutaten

FÜR 15 STÜCK

TEIG

1	Ei
90 g	Zucker
110 g	zimmerweiche Butter
180 g	Dinkelmehl 700
5 g	Backpulver
10 g	Milch
	bunte Smarties