




Bunte Cookies

Knusprige Plätzchen mit Smarties®.

etwa 16 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
½ TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Außerdem:
Smarties®

Wie backe ich bunte Cookies?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Schokolinsen - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in etwa 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen). Smarties® in die Cookies stecken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.

