Erdbeer-Cookies

Description

default watermark

Zutaten
2 1/2 Tassen Allzweckmehl
1/2 TeelÃ¶ffel Backpulver
1/4 TeelÃ¶ffel Salz
1 Tasse ungesalzene Butter, weich
1 1/2 Tassen Kristallzucker
1 groÃ?es Ei
2 TeelÃ¶ffel Vanilleextrakt
3 EsslÃ¶ffel gefriergetrocknetes Erdbeerpulver

Anweisungen
Den Backofen auf 175 Â°C (350 Â°F) vorheizen und die Backbleche mit Backpapier auslegen.
In einer SchÃ¼ssel Mehl, Backpulver und Salz verquirlen.
In einer groÃ?en SchÃ¼ssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei und Vanilleextrakt unterrÃ¼hren.
Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und verrÃ¼hren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Das gefriergetrocknete Erdbeerpulver vorsichtig unterheben, bis der Teig gleichmÃ¤Ã?ig gefÃ¤rbt ist.
Rollen Sie den Teig in 2,5 cm groÃ?e Kugeln und legen Sie diese mit einem Abstand von etwa 5 cm auf die vorbereiteten Backbleche.
DrÃ¼cken Sie die Kugeln mit dem Boden eines Glases leicht flach.
10â??12 Minuten backen oder bis die RÃ¤nder leicht goldbraun sind.
Lassen Sie die Kekse 5 Minuten auf den Backblechen abkÃ¼hlen, bevor Sie sie zum vollstÃ¤ndigen AbkÃ¼hlen auf ein Kuchengitter legen.

Category

1. Kuchen und Kekse

default watermark

Date Created
Juli 3, 2024
Author
jeanny