



Erdbeer-Cookies

Description

Zutaten

2 1/2 Tassen Allzweckmehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
1 Tasse ungesalzene Butter, weich
1 1/2 Tassen Kristallzucker
1 großes Ei
2 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Esslöffel gefriergetrocknetes Erdbeerpulver

Anweisungen

Den Backofen auf 175 °C (350 °F) vorheizen und die Backbleche mit Backpapier auslegen.
In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz verquirlen.
In einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei und Vanilleextrakt unterrühren.
Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Das gefriergetrocknete Erdbeerpulver vorsichtig unterheben, bis der Teig gleichmäßig gefärbt ist.
Rollen Sie den Teig in 2,5 cm große Kugeln und legen Sie diese mit einem Abstand von etwa 5 cm auf die vorbereiteten Backbleche.
Drücken Sie die Kugeln mit dem Boden eines Glases leicht flach.
10-12 Minuten backen oder bis die Ränder leicht goldbraun sind.
Lassen Sie die Kekse 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen, bevor Sie sie zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.



Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 3, 2024

Author

jeanny

default watermark