

COOKIES MIT SMARTIES

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 15 Cookies

- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 230 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 130 g Smarties® (1 Rolle)



Zubereitung:

1. Gib Butter, Ei, Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel. Kratze das Mark der Vanilleschote dazu und verknete alles gut.
2. Heize den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier. Rolle kleine Kugeln aus dem Teig (ca. 30 g) und lege sie mit etwas Abstand zu einander darauf. Drücke sie etwas flach.
3. Belege jeden Cookie eng mit Smarties® und drücke sie etwas fest. Wenn die Cookies fast überladen mit Smarties® sind, dann sind genug drauf. Die Kekse gehen nämlich im Ofen noch sehr weit auseinander, so dass sich die Smarties® dann auch noch gut verteilen.
4. Backe die Smartie-Kekse 10 Minuten. Sie sind dann noch weich und werden erst mit dem Abkühlen richtig fest. Lass sie solange auf dem Blech liegen.

Nährwerte pro Portion: 194 kcal | KH 26 g | E 3 g | F 9 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

