



AMERIKANISCHE SPRINKLE COOKIES

AUSSEN KNUSPRIG UND INNEN BUTTERWEICH

DIE ZUTATEN

150 g Mehl
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
100 g Butter (Raumtemperatur)
50 g brauner Zucker
50 g Raffinade Zucker (weißer Zucker)
2 TL Vanilleextrakt
Schale einer Bio-Zitrone | Alternativ: 1 Pck.
geriebene Zitronenschale
1 Ei, Gr. L (Raumtemperatur)
70 g gemischte Sprinkles

DIE ZUBEREITUNG

1. Siebe das Mehl in eine kleine Schüssel, gib Natron und Salz hinzu und vermenge alles gründlich miteinander.
2. Gib die Butter in eine große Rührschüssel und schlaege sie so lange mit einem Rührgerät, bis sie cremig ist. Füge den Zucker, das Vanilleextrakt und die geriebene Zitronenschale dazu und rühre so lange weiter, bis die Masse weiß und locker ist (ca. 2 Minuten). Rühre das Ei unter.
3. Nun kommen das Mehl und die Sprinkles hinzu. Vermenge sie mithilfe eines Spatels vorsichtig und so lange mit der Masse, bis das Mehl gerade so nicht mehr zu sehen ist.
4. Decke die Schüssel mit einer Klarsichtfolie ab und stelle sie für 45 Minuten an einen kühlen Ort. (Stelle dir hierfür einen Timer)
5. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Forme aus deinem Teig kleine Bällchen mit ca. 3 cm Durchmesser. Ich nutze hierfür einen kleinen Eisportionierer - das ist super praktisch und geht mega schnell. Lege deine Teigbällchen mit 5 cm Abstand auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech. Wer möchte kann seine Rohlinge jetzt noch mit ein paar Sprinkles verzieren und dann gehts für 6 Minuten in den Backofen. Lasse sie nach dem Backen für etwa 3 Minuten auf dem Backblech ruhen bevor du die Cookies zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter legst.