



Jungschi dehei vom 31.10.2020 Monster Cookies

Zutaten: (ca. 30 Cookies)

120g weiche Butter

150g Zucker

1 TL Vanille Extrakt

2 Eier (L)

300g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

Lebensmittelfarbe (z.B. blau, gelb, grün, pink)

50g Puderzucker (zum Wälzen) Zuckeraugen (gibs in grösseren Coops)



Schritt 1:

Die Butter mit dem Zucker und Vanille Extrakt in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen.

Die Eier einzeln zugeben und gut unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und dann zur Schüssel dazugeben und kurz zusammenrühren.

Schritt 2:

Den Teig in mehrere Portionen aufteilen und dann jeweils mit ein paar Tropfen der Lebensmittelfarbe einfärben. Die Teigportionen für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Die Teige aus dem Kühlschrank nehmen und etwa walnussgroße Kugeln formen.

Die Kugeln im Puderzucker wälzen und dann mit genügend Abstand auf die Bleche setzen.

Die Bleche nacheinander für 12-16 Minuten backen – die Cookies sollten gebacken, aber nicht gebräunt sein.

Schritt 4:

Die Cookies aus dem Ofen nehmen, einen Moment auf dem Blech abkühlen lassen und dann die Zuckeraugen an mehreren Stellen in den noch weichen Teig drücken.

Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Mit dem zweiten Blech ebenso verfahren.

Wir wünschen euch viel Spass beim Backen und freuen uns auf Eure Ergebnisse!

Jungschar Rägeboge

Idee:

<https://baketotheroots.de/crinkle-halloween-monster-cookies/>