

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Zitronen-Cookies und
Schokoladen-Cookies**



Zutaten

Grundrezept

250 g weiche Butter
200 g Zucker
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker od.
½ TL Vanilleextrakt
2 zimmerwarme Eier
400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Zitronen-Cookies

100 g Himbeeren TK
200 g gehackte Mandeln
100 g Ritter Sport, weiße Crisp
Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Schokoladen-Cookies

30 g Kakao
3–5 EL Buttermilch
100 g backfeste Schokoladendrops
100 g Cranberries
100 g ungesalzene Erdnüsse

 30 Min.  je 11–15 Min.  24–30 Stück

1 Grundrezept

Weiche Butter mit Zucker, braunem Zucker, Vanillezucker und Salz etwa 4–5 Minuten lang cremig verrühren. Die Eier einzeln jeweils ½ Minute einrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen und kurz einrühren. Den Teig halbieren, um Zitronen- und Schokoladen-Cookies herzustellen.

2 Zitronen-Cookies

Weißer Schokolade grob hacken. Zitronenschale abreiben. Jeweils 1 EL der Zutaten beiseitelegen und nun die restlichen Zutaten gemeinsam mit den Himbeeren und den gehackten Mandeln unter den Teig heben. Mit einem Eisportionierer große Portionen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech setzen und hierbei viel Abstand lassen (ca. 5 Teigkugeln pro Blech). Die Kugeln leicht flach drücken und mit den restlichen Zutaten belegen.

3 Schokoladen-Cookies

Kakao mit so viel Buttermilch verrühren, so dass eine Paste entsteht. Die Cranberries grob hacken, jeweils 1 EL der Zutaten beiseitelegen und nun alle Zutaten in den Teig rühren. Mit einem Eisportionierer große Portionen auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech setzen und hierbei viel Abstand lassen (ca. 5 Teigkugeln pro Blech). Die Kugeln leicht flach drücken und mit den restlichen Zutaten belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 11–15 Minuten backen. Bei den Zitronen-Cookies erkennt man die Backzeit sehr gut, da sie am Rand leicht hellbraun werden. Die Mitte soll hell und weich bleiben. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und dann erst vom Backblech entfernen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

