

Sarahs Cookies

Zutaten für 12 Kekse

350 Gramm Weizenmehl 405



250 Gramm Butter



100 Gramm weißer Zucker



150 Gramm brauner Zucker



1 Teelöffel Vanilleextrakt



2 Eier



1 Teelöffel Backpulver



1 Teelöffel Zimt



¼ Teelöffel Curcuma



1 Prise Salz



200 Gramm Schokotropfen





Schritt 1

Zuerst den Zucker und die weiche Butter mit dem Handmixer schaumig rühren, danach die Eier und den Vanilleextrakt dazu geben.
Alles kurz verrühren.

Schritt 2

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Curcuma mischen und zur Eier-Butter-Mischung geben, alles mit einem Löffel vorsichtig zu einem Teig verrühren.
Die Schokotropfen am Schluss darunterheben.

Schritt 3

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit viel Abstand auf dem Blech platzieren, da die Kekse auseinanderlaufen. Es passen ungefähr 6 Kekse auf ein Blech. Die restlichen Schokotropfen auf den Teigkugeln verteilen und leicht andrücken.

Schritt 4

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Der Rand sollte dabei nicht zu dunkel werden, die Mitte des Kekses darf noch etwas feucht aussehen.

Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen.

Kennst du das?



VANILLE-EXTRAKT

wird aus der Vanilleschote gewonnen. Bei süßen Backwaren kann ein Teelöffel Vanille-Extrakt durch ein Päckchen Vanillezucker ersetzt werden. Dann sollte die Menge des Zuckers im Rezept entsprechend reduziert werden.

Weißt du das?

PRISE

Eine Prise ist die ungefähre Menge eines Gewürzes, die sich zwischen Daumen und Zeigefinger fassen lässt.

