

Lewes Cookie-Rezept

Wir machen jetzt immer eine gemütliche Teepause. Aktuell darf jedes Kind dazu eine Kleinigkeit backen - meist ganz einfache Kekse - die werden dann ofenwarm verspeist und der weitere Tagesverlauf geplant. Der Teig hält sich gekühlt rund drei Tage, sodass jeden Tag ein Kind bei uns mal "backen" darf für die anderen :-)

Das Rezept:

125 g weiche Butter
175 g Zucker
Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Gr. M)
200 g Mehl
1 TL Backpulver
Backpapier

Zubereitung

25 Minuten - ganz einfach

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Ei untermischen.

3. Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren. Mit einem Esslöffel je 9 Teighäufchen mit etwas Abstand auf die Bleche setzen – sie laufen beim Backen auseinander.

4. Cookies nacheinander im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind und die Mitte noch etwas weich ist.

5. Cookies kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann samt Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.