

mürbel-Cookies

Zutaten:

Backpapier für die Backbleche

- 113g Butter, weich
- 175g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Pack (150g) Mürbel (am besten passen Alpensalz)
- 163g Mehl
- 1 Prise Backpulver



Zubereitung

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 13 Minuten

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mürbel hinzugeben und kurz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Aus dem Teig mit 2 Teelöffel knapp baumnussgrosse Kugeln auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit kalt abgspülten Händen leicht flachdrücken, 15 Minuten kühl stellen.
3. In der Mitte des auf 175 °C (Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofens 11 bis 13 Minuten backen.

Tipp: Am besten ein Blech nach dem anderen. Dies dauert etwas länger, dafür werden die Cookies schöner und gleichmässiger gebacken.

Dieses Rezept wurde entwickelt von Manon Schneider.