

Weihnachts-Cookies

Zutaten der Backmischung:

Mehl
Schokotropfen
Zucker
Rohrzucker
Vanillezucker
Backpulver
Orangenschale
Zimt

Weihnachts-Cookies

Zutaten der Backmischung:

Mehl
Schokotropfen
Zucker
Rohrzucker
Vanillezucker
Backpulver
Orangenschale
Zimt

Weihnachts-Cookies

Zutaten der Backmischung:

Mehl
Schokotropfen
Zucker
Rohrzucker
Vanillezucker
Backpulver
Orangenschale
Zimt

Weihnachts-Cookies

Zutaten der Backmischung:

Mehl
Schokotropfen
Zucker
Rohrzucker
Vanillezucker
Backpulver
Orangenschale
Zimt

Weihnachts-Cookies

Frisch dazu:

80 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. (Umluft bei 190°C)
2. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Ei aufschlagen und unter rühren dazu geben.
4. Zutaten aus dem Glas nach und nach hinzugeben und gut unterkneten.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Walnuss große Häufchen mit Abstand daraufsetzen.
6. ca. 8-12 min. goldbraun backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Weihnachts-Cookies

Frisch dazu:

80 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. (Umluft bei 190°C)
2. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Ei aufschlagen und unter rühren dazu geben.
4. Zutaten aus dem Glas nach und nach hinzugeben und gut unterkneten.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Walnuss große Häufchen mit Abstand daraufsetzen.
6. ca. 8-12 min. goldbraun backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Weihnachts-Cookies

Frisch dazu:

80 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. (Umluft bei 190°C)
2. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Ei aufschlagen und unter rühren dazu geben.
4. Zutaten aus dem Glas nach und nach hinzugeben und gut unterkneten.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Walnuss große Häufchen mit Abstand daraufsetzen.
6. ca. 8-12 min. goldbraun backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Weihnachts-Cookies

Frisch dazu:

80 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. (Umluft bei 190°C)
2. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
3. Ei aufschlagen und unter rühren dazu geben.
4. Zutaten aus dem Glas nach und nach hinzugeben und gut unterkneten.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Walnuss große Häufchen mit Abstand daraufsetzen.
6. ca. 8-12 min. goldbraun backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Guten Appetit!