

Backrezepte Plätzchen & Kekse

American Christmas Cookies Backen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

(ca. 50 Stück)			
150 g	Butter oder Margarine	180 g	Mehl
100 g	Zucker	1/2 Teel.	Backpulver
80 g	brauner Rohrzucker (Farinzucker)	1/4 Teel.	Salz
2	Päckchen Vanillinzucker	100 g	gehackte Haselnüsse
1	Ei	2	Päckchen Schokoladentröpfchen = 15

Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker hinzufügen, mit dem Ei unterschlagen.

Das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl unterrühren, die gehackten Haselnüsse und die Schokoladentröpfchen einarbeiten.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 14 min. backen, bis sie auseinander gegangen und goldbraun sind.

Nach kurzem Abkühlen mit einem Spachtel vom Blech nehmen. In einer Blechdose aufbewahren.