

# **Limetten Cookies mit weißer Schokolade aus "Glücksmomente"**



- 90 g brauner Zucker
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker (| ich: 1 TL Vanilleextrakt)
- 2 Bio Limetten, davon den Schalenabrieb
- 120 g Butter (weich)
- 1 Ei (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Natron (| ich: 1 TL Backpulver)
- 1 Msp. Salz
- 200 g weiße Schokolade (gehackt)

1. Den Backofen auf 180°C Umluft (oder Heißluft) vorheizen.
2. Brauner Zucker, Zucker, Vanille und Limettenabrieb in einer Schüssel vermischen.  
Für 5 Minuten ziehen lassen.
3. Butter zugeben und schaumig schlagen.  
Das Ei gründlich einrühren.
4. Mehl, Speisestärke Natron/ Backpulver und Salz mischen und unterrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Zum Schluss die Schokolade hinzufügen.
5. Ein Backblech (ich: 2) mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel 20 kleine Kugeln formen und auf das Blech setzen.
6. 8-12 Minuten backen, bis der Rand der Cookies goldbraun ist. Danach auskühlen lassen.
7. In einem luftdicht verschlossenen Behälter halten sich die Cookies einige Tage.

## **Limetten Cookies mit weißer Schokolade | Thermomix-Rezept**



- 90 g brauner Zucker
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker (| ich: 1 TL Vanilleextrakt)
- 2 Bio Limetten, davon den Schalenabrieb
- 120 g Butter (weich)
- 1 Ei (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Natron (| ich: 1 TL Backpulver)
- 1 Msp. Salz
- 200 g weiße Schokolade (gehackt)

1. Den Backofen auf 180°C Umluft (oder Heißluft) vorheizen.
2. Brauner Zucker, Zucker, Vanille und Limettenabrieb in den Mixtopf geben.  
Für 10 Sek./ Stufe 4 vermischen.  
Danach für 5 Minuten ziehen lassen.
3. Butter und Ei hinzugeben und für 10 Sek./ Stufe 4 schaumig schlagen.
4. Mehl, Speisestärke Natron/ Backpulver und Salz mischen und für 30 Sek./ Stufe 4 zu einem homogenen Teig verrühren.  
Zuletzt die Schokolade hinzugeben, 30 Sek./ Stufe 3 Linkslauf unterrühren.
5. Ein Backblech (ich: 2) mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel 20 kleine Kugeln formen und auf das Blech setzen.
6. 8-12 Minuten backen, bis der Rand der Cookies goldbraun ist. Danach auskühlen lassen.
7. In einem luftdicht verschlossenen Behälter halten sich die Cookies einige Tage.