

SMARTIES COOKIES

Posted on 7. November 2016



Diese süßen Smarties Cookies sehen nicht nur hübsch aus, sie sind auch noch schnell gemacht und schmecken mega lecker!



Besonders beliebt sind die Smarties Cookies natürlich bei Kindern. Aber auch die "großen" greifen gerne zu. Ihr könnt die Smarties selbstverständlich auch gegen andere Schokolinsen oder Süßigkeiten eurer Wahl austauschen. Probiert sie unbedingt mal aus...



Zutaten:

- 125g weiche Butter, in Stücken
- 200g brauner Zucker
- 1 TI Vanilleextrakt oder 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 200g Mehl
- 1 TI Backpulver

- 1 Prise Salz
- ca. 120g Smarties

Den Backofen auf 160°C Umluft / 180°C O-U-Hitze vorheizen.

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Zucker, dem Ei und dem Vanilleextrakt mit einem Handmixer in einer Schüssel oder in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen (Thermomix 30 Sek./ Stufe 4).
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit der Prise Salz kurz zu einem homogenen Teig verrühren (Thermomix 30 Sek./ Stufe 4).
- Danach die Hälfte der Smarties mit in den Teig geben und unterheben (Thermomix 20 Sek./ Stufe 3/ linkslauf).
- Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich benutze sehr gerne einen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
- Die restlichen Smarties auf den Teighäufchen verteilen und leicht andrücken.
- Anschließend im Backofen für 12-15 Minuten backen. Bei O-U-Hitze müssen die Cookies nacheinander (mittlerer Einschub) gebacken werden.
- Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
- Die Cookies auf dem Blech etwas abkühlen lassen, anschließend herunter nehmen und auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen am besten Luftdicht verpacken, damit sie frisch bleiben. Aber ich glaube nicht, dass sie lange überleben... :)





