



TEAM SCRAPAROUND ADVENTS-COUNTDOWN

Plätzchen-Idee von Kathy Pfeifer

Zutaten für ca. 35 Stück:

- 115g weiche Butter
- 2 Eier (M)
- 120g Zucker
- 300g Weizenmehl, Typ 405
- Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- ca. 60g Puderzucker zum Wälzen

- den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier belegen
- Butter, Eier und Zucker verrühren
- Mehl, Salz, Backpulver, Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen
- den leicht klebrigen Teig für 30 Minuten kühlen
- aus dem Teig mit Puderzucker bestäubten Händen ca. 30 kleine Kugeln formen und jede Kugel reichlich in Puderzucker wälzen, auf die Backbleche verteilen, nochmal für 15 Minuten kühlen.
- die Bleche nacheinander im Ofen, mittlerer Einschub, für ca. 15 Minuten backen
- Die Lemon Crinkle Cookies aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech für 5 Minuten ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp:

- Für schön geformte Cookies ist gute Kühlung wichtig: Teig herstellen, kühlen, zu Cookies formen und nochmals kühlen. So bleiben sie beim Backen in Form.



Lemon Crinkle Cookies

Rezeptquelle: Food with love