

Ahornsirup Cookies



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ahornsirup	½ Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Teelöffel
Butter	1 Tasse(n) / Glas
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	4 Tasse(n) / Glas
Brauner Zucker	1 Tasse(n) / Glas
Vanille Extrakt / Vanilleextrakt	1 Teelöffel

Zubereitung:

Butter in der Mikrowelle langsam schmelzen.

In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver vermengen.

Die geschmolzene Butter und die restlichen Zutaten (außer dem Feinkristallzucker) zugeben und alles gut miteinander verkneten.

Den Teig für ca. 30 min kühlstellen.

Backröhre auf 175°C O/U Hitze vorheizen.

Anschließend kleine Bälle aus dem Teig formen und diese im Feinkristallzucker wälzen. Die fertigen Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und anschließend ins Rohr schieben.

Die Kekse ca. 8-10 min. goldbraun backen, vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht

