



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 9

## Schoko-Cookies

Sie brauchen für 2-3 Bleche:

- 1 Ei (0,33 €)
- 130 g Rohrzucker (Davert, 1,99 €)
- 150 g Butter (Bioland, 2,19 €)
- 2 Päckchen Vanillezucker (Lebensbaum 1,79 €)
- 150 g Weizenmehl (Spielberger, 1,49 € **im Angebot**)
- 1 TL Backpulver (Arche, 0,99 €)
- 1 Prise Salz
- 150 g Schokotropfchen (Rapunzel, 2,49 €)

### So wird der Teig vorbereitet:

Verrühren Sie mit einem Schneebesen in einer Schüssel 1 Ei mit 130 g Zucker und den 2 Päckchen Vanillezucker.

Nun geben Sie weiche Butter dazu (am besten geschmolzene Butter) und vermischen die Masse miteinander.

Geben Sie in eine separate Schüssel die 150 g Mehl mit dem TL Backpulver und eine Prise Salz.

Rühren Sie nun die Buttermasse mit dem Schneebesen und rühren Sie Löffel für Löffel die Mehlmasse unter.

Geben Sie jetzt nur noch die Schokotropfen dazu und der Teig ist fertig!

### So backen Sie:

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.

Nun belegen Sie Ihre Backbleche mit Backpapier.

Je nach Größe der Cookies einen Tee- oder Esslöffel zum Dosieren nehmen - wichtig: der Teig breitet sich noch aus.

Verteilen Sie den Teig Löffel für Löffel auf den Backblechen.

Dann kommen die Cookies für 15 Minuten in den Backofen.

Lassen Sie die Cookies nach dem Backen auf einem Blech gut auskühlen.

**Nun riecht die Wohnung wunderbar vorweihnachtlich!**

**Ihre Selina Wachsmuth!**