

Rezept

Confetti-Cookies

Ein Rezept von Confetti-Cookies, am 25.04.2024

Zutaten

120 g weiche Butter	150 g mittelkörniger Zucker
1 Ei	4 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Mehl	Salz
1 TL Backpulver	1/2 TL Natron
4 EL bunte Zuckerperlen (ersatzweise Zuckerdekorsterne)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 5 g F, 1 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Butter in Stücke schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Ei und Bittermandelaroma gründlich unterrühren.
2. Mehl mit 2 Prisen Salz, Backpulver und Natron vermischen. Mit 2 EL Zuckerperlen zur Buttermischung geben. Zügig mit einem Löffel vermengen oder mit den Händen zusammenkneten, ohne dabei viel Druck auszuüben.
3. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Teig halbieren, Hälften jeweils in zehn Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln jeweils bis zur Hälfte in die übrigen Zuckerperlen drücken und mit dieser Seite nach oben mit reichlich Abstand auf das Blech legen.
4. Die Kugeln zu ca. 2 cm hohen, runden Cookies flach drücken (z. B. mit einer breiten Backpalette). Im Ofen (Mitte) 10 - 12 Min. backen, sodass die Plätzchen oben noch hell und auf der Unterseite leicht gebräunt sind. Auf dem Blech auskühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen.