

Rezept

Heidelbeer-Cookies

Ein Rezept von Heidelbeer-Cookies, am 02.10.2023

Zutaten

180 g Heidelbeeren	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
125 g weiche Butter	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
1 Ei (M)	200 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 8 g F, 2 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und dem Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren.
2. Das Mehl und Backpulver mischen und rasch unter die Butter-Ei-Mischung ziehen. Die Heidelbeeren vorsichtig unterziehen, das geht am besten mit einem Esslöffel. Mit einem Esslöffel etwa golfballgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen. Dabei unbedingt genügend Abstand dazwischen lassen, da die Cookies beim Backen noch etwas auseinanderlaufen.
3. Im Ofen (Mitte) 20. Min. backen, bis die Cookies einen leicht braunen Rand haben, in der Mitte aber noch etwas weich sind. Die Cookies aus dem Ofen nehmen, mit dem Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und anschließend vollständig auskühlen lassen.