

Rezept

Lebkuchen-Crinkle-Cookies

Ein Rezept von Lebkuchen-Crinkle-Cookies, am 06.05.2024

Zutaten

300 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz	3 TL Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver	170 g weiche Butter
225 g brauner Zucker	1 Ei (M)
50 g Agavendicksaft (ersatzweise Ahornsirup)	80 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 4 g F, 1 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei und Agavendicksaft einrühren. Die Mehlmischung unterrühren und den Teig ca. 20 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Puderzucker auf einen Teller streuen. Aus dem Teig 35 Kugeln (2,5 cm Ø) formen und im Puderzucker wälzen. Zuletzt alle Kugeln nochmals im Puderzucker wälzen, bis sie rundum dick mit Puderzucker überzogen sind.
3. Die Cookies mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen und im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.