

Rezept

## Welsh Cookies

Ein Rezept von Welsh Cookies, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>1</b> Vanilleschote (ersatzweise Vanillearoma)	<b>115 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>60 ml</b> Milch (3,5% Fett)	<b>325 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1/4 TL</b> gemahlene Muskatnuss	<b>1 TL</b> gemahlene Zimt
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 Prise</b> Salz
<b>70 g</b> Rosinen	<b>4 EL</b> Butter zum Braten
Puderrucker zum Bestäuben	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 15 Cookies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Mark mit Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Milch nacheinander einrühren.
2. Mehl, Muskat, Zimt, Backpulver und Salz miteinander vermengen und zusammen mit den Rosinen unter den Teig rühren. Masse zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,8 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher Cookies ausstechen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und Cookies von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken.
5. Fertige Cookies mit Puderzucker bestäuben und servieren.