

Cookies mit Smarties

Zutaten für 12 Cookies:

- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 230 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 130 g Smarties (1 Rolle)



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Für eure Cookies mit Smarties vermischt ihr zuerst die Zutaten zu einem geschmeidigen Keksteig.

Dann rollt ihr kleine Teigkugeln, die ihr mit einigem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legt. Die Teigkugeln werden anschließend etwas flachgedrückt.

Jetzt nehmt ihr euch eure Smarties und belegt jeden Cookie eng mit Smarties. Wenn die Cookies fast überladen mit Smarties sind, dann sind genug drauf. Die Kekse gehen nämlich im Ofen noch sehr weit auseinander, so dass sich die Smarties dann auch noch gut verteilen.

Und dann geht es für eure Cookies mit Smarties auch schon ab in den Ofen, wo sie bei 175°C etwa 10 Minuten backen. Wenn ihr sie lieber weich haben möchtet, nehmt ihr sie dann gleich raus, wenn ihr lieber knusprige Cookies möchtet, dann wartet ihr bis sich der Rand leicht braun färbt.

Bevor ihr eure Cookies dann vom Blech nehmt solltet ihr sie gut auskühlen lassen, da sie euch sonst schnell brechen können.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

