

Was ihr für die Cookie-Mischung-benötigt...

- ein Glas z.B. Einmachglas
- 125g brauner Zucker
- eine Prise Salz
- 1/4 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 175g Mehl
- 125 – 150g Topping z.B. gehackte Nüsse (Hasel-, Wal-,Peka-, Macadamia-, Erdnüsse), Trockenfrüchte (Rosinen, Cranberries, Blaubeeren, gehackte Schokolade, Schokoraspeln, Schokostreusel, Schokotröpfchen, Schokolinsen wie Smarties, M&Ms

Mehl, Backpulver, Natron und Salz wieder mischen. Die Zutaten schichtweise ins Glas geben, das Topping als letztes einfüllen. Die Anleitung am Glas anbringen und fertig ist eure Cookie-Mischung.

Anleitung, muss der Mischung mitgegeben werden!

Backmischung für amerikanische Cookies

Benötigte Zutaten:

- 1 Ei
- 125g weiche Butter oder Margarine

Backanleitung:

- Zutaten aus dem Glas in einer Schüssel mischen.
- Butter und Eier schaumig schlagen und trockene Zutaten unterrühren. Eventuell einen Teil des Toppings weglassen und später auf euren Keksen verteilen.
- Den Teig eine Stunde kühlen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit der Gabel ein wenig platt drücken und das restliche Topping darauf streuen.
- Die Kekse bei 170°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen ungefähr 15 Minuten hellbraun backen.
- Fertig! Kekse genießen! Guten Appetit!