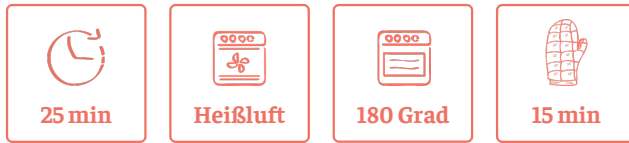


# BUNTE COOKIES

★★★★★ 4.8 bei 23 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Zucker und die zimmerwarme Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiterrühren. Mehl, Backpulver und Milch daruntertermischen.
- 2 Mit einem Teelöffel walnussgroße Häufchen auf ein Backblech setzen, diese dann noch ein wenig flach drücken, Smarties darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.



Natürlich kann man die Backzeit etwas variieren – nach 10 Minuten sind sie noch ganz weich. Man muss sie dann am Backblech auskühlen lassen, da sie erst im ausgekühlten Zustand fester werden. Nach 20 Minuten sind sie wirklich sehr knusprig. Für mich persönlich sind sie nach der Backzeit von 15 Minuten perfekt.



## Zutaten

### FÜR 15 STÜCK

#### TEIG

- 1 Ei
- 90 g Zucker
- 110 g zimmerweiche Butter
- 180 g Dinkelmehl 700
- 5 g Backpulver
- 10 g Milch
- bunte Smarties