

Rezept der Woche:



Cookies mit Heidelbeeren

Zutaten für ca. 20 Stück:

125 g Heidelbeeren, 125 g weiche Butter, 175 g Zucker, 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Gr. M), 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, Backpapier

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, trocken tupfen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Das Ei dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Mit einem Esslöffel jeweils ca. 10 Teighäufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Teighäufchen dabei leicht in eine runde Form bringen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad/ Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten backen.

Cookies aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de