

Rezept der Woche:



Blaubeer-Cookies

Zutaten für 12 Kekse:

115 g Butter (weich), 100 g Blaubeeren, 120 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 2 EL Milch, 200 g Mehl, ½ TL Backpulver, ½ TL Natron, 1 Prise Salz, 2 EL Blaubeermarmelade

Zubereitung:

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreicht. Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und beide Zucker verrühren, dann die Milch zufügen und alles cremig rühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und unterrühren. Anschließend die Blaubeeren und die Marmelade unterheben.

Den Teig portionsweise (ca. 12 Portionen) und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen 12-15 Minuten backen. Die Kekse herausholen, abkühlen lassen und genießen.

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