



Selbstgemachte Cookies mit Zimt und Schokolade



Zutaten

Menge

2	große Eier, Zimmertemperatur
1	Vanilleschote
40 g	Salzbrezeln
230 g	gesalzene Butter, Zimmertemperatur
250 g	Schokotropfen, Zartbitter
165 g	brauner Zucker
	Meersalz
110 g	Zucker
2 TL	Zimt
1/2 TL	Salz
280 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver

Tipp

Am besten schmecken die Snickerdoodles noch warm. Falls du nicht alle Cookies direkt schaffen solltest, kannst du diese auch einfach in eine Frischhaltebox legen und innerhalb von 4 Tagen aufessen.

Rezeptinfo

Zutaten für 24 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 12 Min. Backzeit

pro Portion: 945 kJ, 226 kcal, 26,4 g Kohlenhydrate, 2,4 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 41 mg Cholesterin, 0,39 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Snickerdoodles sind eine ganz besondere Art von Cookies! Bei Snickerdoodles werden die Cookie-Teigbällchen vor dem Backen nämlich in Zimt und Zucker gewälzt. Im Ofen karamellisiert die Zimt-Zucker-Schicht und macht die Snickerdoodles dadurch besonders lecker! Der Teig für unsere Snickerdoodles ist ähnlich wie ein normaler Cookie-Teig, allerdings haben wir noch etwas mehr Salz dazugegeben, um für eine echte Geschmacksexplosion zu sorgen. Natürlich darf eine extra Portion Schokotropfen in unseren Snickerdoodles auch nicht fehlen! Vor dem Backen kommen auch noch ein paar zerbröselte Salzbrezeln in unsere Snickerdoodles, die dem ganzen noch einen besonderen Kick geben. Falls du also Lust auf ein mega leckeres Cookie-Rezept hast, solltest du unsere Snickerdoodles unbedingt ausprobieren! Aber Achtung, diese Snickerdoodles können süchtig machen! So einfach geht's:

Step 1:

Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und für ca. 3 – 4 Minuten bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis die Butter anfängt braun zu werden. Die Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben und für ca. 10 – 15 Minuten in das Gefrierfach stellen, aber nicht länger.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Anschließend kannst du in einer großen Rührschüssel die restliche Butter, die braune Butter, den braunen Zucker und 50 g vom normalen Zucker miteinander vermengen. Die Eier nacheinander unter die Zuckermasse rühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark ebenfalls unterrühren.

Step 3:

Das Mehl und das Backpulver sieben und mit einem Teigschaber zusammen mit dem Salz und den Schokotropfen unter den Teig heben. Den Teig zu kleinen Bällchen formen, die ungefähr die Größe eines Esslöffels haben. 60 g Zucker mit dem Zimt mischen und die Teigbällchen darin rollen. Jetzt kannst du die Bällchen auf das Backpapier mit ca. 10 cm Abstand voneinander legen. Die Salzbrezeln leicht zerbrechen und vorsichtig in die Teigbällchen drücken. Jetzt kannst du die Snickerdoodles für ca. 12 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend mit etwas Meersalz bestreuen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

Step 4: