

Lieblings-Cookies

Den Glaseinhalt mit einem leicht verquirlten großen Ei und mit 150g leicht geschmolzener Butter sowie flüssigem Vanillearoma verrühren.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas plattdrücken und bei 175°C für ca. 10 Minuten backen.

Die Cookies sind noch leicht weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Beim Auskühlen werden sie fester.

Lieblings-Cookies

Den Glaseinhalt mit einem leicht verquirlten großen Ei und mit 150g leicht geschmolzener Butter sowie flüssigem Vanillearoma verrühren.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas plattdrücken und bei 175°C für ca. 10 Minuten backen.

Die Cookies sind noch leicht weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Beim Auskühlen werden sie fester.

Lieblings-Cookies

Den Glaseinhalt mit einem leicht verquirlten großen Ei und mit 150g leicht geschmolzener Butter sowie flüssigem Vanillearoma verrühren.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas plattdrücken und bei 175°C für ca. 10 Minuten backen.

Die Cookies sind noch leicht weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Beim Auskühlen werden sie fester.

Lieblings-Cookies

Den Glaseinhalt mit einem leicht verquirlten großen Ei und mit 150g leicht geschmolzener Butter sowie flüssigem Vanillearoma verrühren.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas plattdrücken und bei 175°C für ca. 10 Minuten backen.

Die Cookies sind noch leicht weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Beim Auskühlen werden sie fester.