

Grundrezept Cookies

250 g weiche Butter
125 g Rohrzucker
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker ODER 1 TL Bratapfelgewürz
2 Eier
2 Pr Salz
1 Msp Natron
1 gestr. TL Backpulver
360 g Mehl

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen. Mehl mit Backpulver, Salz und Natron mischen, zufügen und mit dem Knethaken kneten. Weitere Zutaten je nach Geschmack unterkneten. Aus dem Teig Rollen formen und mindestens 15 min ins Tiefkühlfach legen (oder auf Vorrat einfrieren). Von der Rolle fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein mit einem Backpaper ausgelegtes Backblech legen. Cookies im vorgeheizten Ofen 170 °C 12-15 min backen, bis die Unterseiten hellbraun sind.

Sonderzutaten nach Geschmack dem Basisteig zufügen, z.B. :

Schoko- Cookies	Apfel-Karamell- Cookies
300 g grob gehackte Zartbitterkuvertüre	150 g getrocknete Apfelringe und
ODER 300 g Vollmilchschokolade	100 g weiche gehackte Karamellbonbons (z.B. Muhmuh)
ODER 300g weiße Schokolade	