

Crinkle - Cookies.

Kategorien: Plätzchen, Orient, Teig

Zutaten für: 35 Portionen

110	Gramm	Butter, zimmerwarme
180	Gramm	Muscovadozucker, ersatzweise Rohrrohrzucker Salz
2		Ei(er), Größe M
150	Gramm	Mehl
80	Gramm	Kakaopulver
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Kardamompulver
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 12 Stunden

Gesamtzeit ca. 13 Stunden

Benötigt werden außerdem: (Eis-)Portionierer (3,5 cm Ø)

1. Am Vortag Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Kardamom sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Teig über Nacht (noch besser 2 Tage) kühl stellen.

2. Am nächsten Tag 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Vom Teig am besten mit einem kleinen (Eis-)Portionierer oder mithilfe von 2 Teelöffeln jeweils kirschgroße Portionen abstechen, in Puderzucker wälzen, zu Kugeln rollen und erneut im Puderzucker wälzen. Insgesamt 35 Kugeln formen und mit 3 cm Abstand zueinander auf die Backbleche verteilen.

3. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad) jeweils 10 - 12 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Pro Stück: 1 g E, 3 g F, 11 g KH = 83 kcal (349 kJ)

Info: In Blechdosen gelagert sind die Crinkle Cookies ca. 4 Wochen haltbar.