

Snickerdoodles (Usa)

Kategorien: Plätzchen, USA, Land

Zutaten für: 30 Stück

FAMILIENREZEPT AUS DEN USA

100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Zucker, braun
200	Gramm	Butter
2		M.-große Ei(er)
2	Teel.	Vanilleextrakt
500	Gramm	Mehl
3/4	Teel.	Natron, oder Backsoda
1/4	Teel.	Salz
3	Teel.	Zucker
1	Teel.	Zimt

Anleitung:

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

3 TL Zucker mit 1 TL Zimt mixen und beiseite stellen. Für den Teig den Zucker mit dem braunen Zucker vermischen und nach und nach die Butter hinzufügen. Dann die Eier und den Vanilleextrakt unterrühren. Mehl in einer separaten Schüssel mit Salz und Natron mischen, danach die Zucker/Butter-Mischung hinzufügen. Nur so lange wie nötig rühren (langes Rühren macht die Kekse härter).

Den Teig zu Kugeln mit etwa 2,5 cm Durchmesser formen und jede in der Zucker/Zimt-Mischung rollen. Dann die Kugeln 18-20 Minuten backen.