

Zitronen - Rosinen Cookies mit Sauerrahm

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Tasse	Butter, weich
1	Tasse	Zucker
1/4	Tasse	Sauerrahm
1		M.-großes Ei(er)
1 1/2	Tassen	Mehl
1/4	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1/2	Tasse	Rosinen oder Korinthen
1	Teel.	Zitrone(n) - Schale

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Sauerrahm dazugeben und verrühren. Das Mehl in eine zweite Schüssel sieben und mit Backpulver, Zitronenschale und Salz vermischen. Das Mehl nach und nach unter die flüssigen Zutaten rühren. Am Schluss die Rosinen unter den Teig heben. (Der Teig sollte in etwa die Konsistenz eines festen Rührteigs haben.) Mit dem Teelöffel im Abstand von ca. 2,5 cm Häufchen auf das Backpapier setzen und für ca. 20 Minuten backen bis die Cookies einen gold-braunen Rand bekommen. Die Mengenangaben sind aus dem Amerikanischen übernommen, ich verwende einen mittelgroßen Kaffee-Becher.

Viel Spaß beim Backen und Guten Appetit!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 46

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten