



'S LIEBLINGSKEKSE: SNICKERDOODLES

Für den Teig verühre Zucker, braunen Zucker, das Päckchen Vanillezucker, die weiche Butter und 2 Eier mit einem Rührgerät.

Vermische in einer anderen Schüssel das Mehl mit Salz und Natron und hebe anschließend die Mischung aus Zucker, Butter und Ei unter. Knete den Teig mit den Händen, aber nur kurz, damit die Kekse später schön weich sind!

Bereite die Zimt-Zucker-Mischung in einer kleinen Schale vor. Forme nun kleine Kugeln aus dem Teig (Ø ca. 3 cm). Rolle jede Kugel durch die Zimt-Zucker-Mischung, lege sie auf ein mit Backpapier bedecktes Blech und drücke sie etwas platt.

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 150°C ungefähr 20 Minuten lang.

Wenn die Snickerdoodles fertig gebacken und abgekühlt sind, kannst du sie z.B. mit einem kleinen Herz aus Schokoladenkuvertüre verzieren!

ZUTATEN

FÜR CA. 30 KEKSE BRAUCHST DU:

FÜR DEN TEIG

100 g	Zucker
200 g	braunen Zucker
200 g	Butter
2	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
500 g	Mehl
3/4 TL	Natron
1/4 TL	Salz

FÜR DIE ZIMT-ZUCKER-MISCHUNG

5 TL	Zucker
2 TL	Zimt

ZUM VERZIEREN

Kuvertüre

