

Lillys amerikanische Weihnachts-Cookies

Für je ca. 30 Stück

Zutaten Ginger Snap Cookies

115 g Butter
85 g Ingwersirup
200 g brauner, amerikanischer
Zucker (oder braunem Zucker
etwas Melasse oder
Zuckerrübensirup hinzufügen
und vermischen)
1 EL gemahlener Ingwer
1 TL Natron
1 TL Salz
1 Ei
350 g Mehl

Zutaten Snickerdoodle

Cookies

230 g weiche Butter
175 g Zucker
½ EL Vanilleextrakt
2 Eier
370 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Salz
60 g brauner Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung Ginger Snap Cookies

Zuerst die Butter mit Sirup und Zucker ganz schaumig aufschlagen. Ein Ei dazugeben und Mehl, den amerikanischen Zucker, Ingwer, Natron, Salz vermischen und in die Masse unterheben. Mit einem kleinen Eisportionierer Teigklekse auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 160 °C (Umluft) für circa 15 Minuten backen. Die Klekse laufen beim Backen auseinander und bekommen so ihre typische, flache Cookie-Form.

Zubereitung Snickerdoodle Cookies

Butter und Zucker mit Vanilleextrakt 5 Minuten schaumig schlagen. Wenn die Masse fluffig ist, nach und nach die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz dazugeben. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten in den Kühlschrank legen oder 10 Minuten ins Gefrierfach. Den Ofen auf 175 °C (Ober/Unterhitze) heizen. Mit einem kleinen Eisportionierer Teig portionieren und zu einer Kugel formen. Den Zimt mit dem braunen Zucker vermischen und die Kugeln darin wälzen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Alles für 10 Minuten im Ofen backen. Auch diese Kugeln laufen dann beim Backen etwas auseinander. Die Kekse warm essen oder auskühlen lassen und verzieren.

Guten Appetit und eine schöne Weihnachtszeit!