

Christmas Cookies

Super softe Cookies mit weißer Schokolade und ganz viel Weihnachtszauber.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 12 Min. · Gesamtzeit 32 Min. · 18 Portionen

Zutaten

250 g weiche Butter
260 g brauner Zucker
2 Eier
280 g Mehl
1 TL Natron
1/2 TL Salz
1 TL Lebkuchengewürz
100 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g weiße Schoko-Chunks

Zubereitung

1. Gebt 250 g weiche Butter und 260 g braunen Zucker in eine Schüssel und verrührt das Ganze ca. 2-3 Minuten.
2. Gebt nacheinander 2 Eier dazu und rührt nochmal 3 Minuten weiter.
3. Vermischt 280 g Mehl, 1 TL Natron, ½ TL Salz und 1 TL Lebkuchengewürz und rührt das alles unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung.
4. Hackt 100 g Orangeat und 100 g Zitronat fein und hebt beides zusammen mit 100 g Schoko-Chunks unter den Teig.
5. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und gebt mithilfe eines Eisportionierers (oder mit einem Esslöffel) walnussgroße Teighäufchen aufs Blech. Pro Blech ca. 9 Teighäufchen. Lasst unbedingt genug Abstand zwischen den Cookies. Sie gehen beim Backen in die Breite.
6. Backt die Cookies 11-12 Minuten bei 190°C Umluft. Wundert euch nicht! Die Cookies sind dann noch recht weich – sie härten aber noch ein wenig nach. Lasst die Christmas-Cookies abkühlen – dann sind sie super soft und super lecker!