



Heidelbeer-Cookies

Ergibt: 12 Cookies

Zutaten:

100 g Halbfettbutter

1 TL Backpulver

1 Ei, Größe M

1 Prise Salz

Flavour Drops Vanille

1 Bio-Zitrone, davon der Abrieb

150 g Weizenmehl

150 g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Ei schaumig rühren, einige Tropfen Vanille Flavour Drops dazu geben. Nun Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb gut unterrühren. Abschmecken und ggf. weitere Tropfen Flavour Drops zugeben, um die gewünschte Süße zu erreichen.
3. 12 Cookies auf dem Backblech platzieren, dabei etwas Platz zwischen den einzelnen lassen, da sie sich beim Backen noch ausbreiten. Die Heidelbeeren auf den Cookies verteilen und ganz leicht andrücken.
4. Nun 12-15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Hinweis: Die Cookies am besten in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren (wegen der Beeren). Sie lassen sich auch gut einfrieren. Besonders lecker sind sie, wenn man sie vor dem Verzehr noch einmal 1-2 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmt.

