


# DOUBLE CHOCOLATE COOKIES

Neben diesem Glas brauchst Du noch:  
200 g sehr weiche Butter

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- Gehackte Mandeln, Zartbitterschoki und weiße Schokolade entnehmen und beiseite stellen.
- Beide Zucker aus dem Glas nehmen und mit der Butter und einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- Mehl und Kakao zufügen.
- Zum Schluss noch die Mandeln und die Schokolade einarbeiten.
- Teig zu kleinen Kugeln rollen, in der Hand etwas flach drücken und mit mind. 5 Zentimeter Abstand auf das Backblech legen.
- Für 8-10 Minuten backen.
- Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

 Viel Spass beim Backen!

# CRANBERRY HOOTYCREEKS COOKIES

Neben diesem Glas brauchst Du noch:  
1 Ei, 190g sehr weiche Butter und wenn Du magst 1 TL Vanille-Extrakt

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- Cashewkerne, Cranberries und weiße Schokolade entnehmen und beiseite stellen.
- Beide Zucker aus dem Glas nehmen und mit der Butter und einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- Das Ei (und eventuell den Vanilleextrakt) unterrühren.
- Mehl und Haferflocken zufügen.
- Zum Schluss noch die Beeren, Cashewkerne und Schokolade unterheben.
- Esslöffelweise auf das Backblech geben, dabei mindestens 5 Zentimeter Abstand zwischen den Keksen lassen.
- Für 8-10 Minuten backen oder bis die Kekse an den Rändern braun werden.
- Auf einem Gitterrost abkühlen lassen und mit einem Glas Milch genießen.

*Viel Spass beim Backen!*

# SMARTIE SMARTIE COOKIES

Neben diesem Glas brauchst Du noch:  
1 Ei, 185g sehr weiche Butter

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- Gehackte Mandeln, Schokotropfen und Smarties entnehmen und beiseite stellen.
- Zucker aus dem Glas nehmen und mit der Butter und einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
- Das Ei hinzufügen.
- Die Haferflocken und das Mehl unterrühren.
- Zum Schluss noch die Mandeln, die Schokolade und die Smarties unterheben.
- Forme den Teig zu etwa 20 Kugeln, drücke sie leicht platt und lasse mindestens 5 Zentimeter Abstand zwischen den Keksen.
- Für 8-10 Minuten backen. Die Cookies sollten noch weich aus dem Backofen kommen.
- Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

*Viel Spass beim Backen!*

