Daim Cookies



Unfassbar lecker!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 11 min

ZUTATEN

- 150 g Butter
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Seesalz
- 150 g Brauner Zucker
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 TL Milch
- Ca. 140 g Daim-Schokoriegel (oder Bonbons)

ZUBEREITUNG

1. Die Butter schmelzen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Daim-Schokoriegel hacken und beiseitestellen.
3. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
5. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz gründlich mischen.
6. In einer weiteren Schüssel beide Zuckersorten mit der abgekühlten, geschmolzenen Butter verrühren.
7. Das Ei, das Eigelb und die Milch in einer Tasse verquirlen, dazugeben und unterrühren.
8. Nun löffelweise die trockenen Zutaten einrühren. Der Teig wird ziemlich fest, das soll auch so.
9. Abschließend noch die gehackten Daim-Stücke unterheben.
10. Mit einem Eisportionierer (oder Esslöffel) den Teig portionieren, jeweils zu einer Kugel rollen, mit Abstand auf das Backblech setzten und leicht flach drücken.
11. Backzeit: ca. 9-12 Minuten (wenn sie leicht goldbraun werden, können sie aus dem Ofen).
12. Die Cookies mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, sie sind noch sehr weich. Erst nach einigen Minuten, wenn sie etwas getrocknet sind, auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen.