



## CHRISTMAS-COOKIES MIT KOKOSBLÜTENZUCKER



Ergibt etwa 15 Kekse

### FÜR DEN TEIG:

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
30 g Kokosblütenzucker  
1 Ei (Größe M)  
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Weinstein-Backpulver  
1/4 TL Natron  
1 TL Lebkuchengewürz

### ZUM WÄLZEN:

ca. 30 g Kokosblütenzucker

### ZUBEREITUNG

Für die Kekse die Butter mit dem Zucker einige Minuten sehr cremig schlagen. Ei unterrühren. Trockene Zutaten mischen, ebenfalls dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig vermengen.

Den Teig in etwa 15 Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln abgedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. So laufen sie beim Backen weniger auseinander.

Den Backofen auf 150 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Zucker in eine kleine Schüssel geben und die Kugeln darin wälzen. Mit viel Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und etwa 10-12 Minuten backen. Die Cookies auf dem Blech abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen. Perfekt sind die Cookies dann, wenn sie nach dem Auskühlen innen noch schön soft sind.