



Cowboy Cookies

*Die Herren debattieren – die Damen backen Kekse. Klingt wie ein Stück aus dem Emanzipationstollhaus, ist aber wahr: Beim Presidential Cookie Poll traten von 1992 bis 2012 die Ehefrauen der Präsidentschaftskandidaten mit Cookie-Rezepten gegeneinander an. Was als Aktion der Zeitschrift **Family Circle** begann, erwies sich bis auf zwei Ausnahmen als sichere Methode, den Ausgang der Wahl vorherzusagen: Lediglich die Kekse von Michelle Obama (2008) und Melania Trump (2016) lagen in der Publikumsgunst hinten, ihre Männer jedoch vorne. Hillary Clinton trat 2016 als Präsidentschaftskandidatin und Bäckerin gleichzeitig auf – und konnte zumindest mit ihrem Familienrezept für Chocolate Chip Cookies den Sieg einfahren.*

Gemeinsam mit der Zeitschrift wurde die Idee des Presidential Bake-Offs 2019 eingestellt. Legendär bleiben jedoch die Cowboy Cookies, mit denen Laura Bush im Jahr 2000 gewann: typisch texanisch, also ordentlich groß, reichlich gefüllt und davon jede Menge.

Ergibt 12 XXL-Cookies

ZUTATEN

- 140 g Butter, zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- 75 g weißer Zucker
- 60 g brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei (Größe L), zimmerwarm
- 150 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL gemahlener Zimt

- 100 g Zartbitter-Schokoladentropfen
- 75 g kernige Haferflocken
- 40 g Kokosraspel
- 60 g Walnuss- oder Pekannusskerne, gehackt

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Butter mit Salz, den Zuckersorten und Vanilleextrakt mit dem Mixer schaumig rühren, das Ei sehr gründlich einarbeiten. Die restlichen Zutaten zugeben und alles nur so lange vermischen, bis sich ein glatter Teig ergibt.

Mit einem Esslöffel oder einem großen Eiskugelportionierer den Teig zu 12 dicken Kugeln formen und diese mit viel Abstand zueinander auf die Bleche verteilen. Die Bleche nacheinander auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 16–19 Minuten ausbacken – Kekse dabei nicht zu braun werden lassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

TIPP

Diese Kekse sind wunderbar variabel. Verwenden Sie auch andere Nuss-Sorten oder getrocknete Cranberries, oder ersetzen Sie die dunklen Schokotropfen durch helle oder weiße.