

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Lydia Maderthaner

### **Cookies**

#### Zutaten

(35 – 40 Stück)

- 250 g Mehl glatt
- 150 g weiche Butter
- 120 g Staubzucker
- 1 Ei
- 4 EL Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Pkg. Backpulver
- eine Prise Salz
- eine Prise Zimt (gemahlen)
- 100 g Schokostücke (Vollmilchschokolade)
- 100 g weiße Schokolade

#### Zubereitung

1. Für die Cookies zuerst die beiden Schokolade-Sorten (weiß und Vollmilch) mit einem Messer in kleine Stücke schneiden.

2. Für den Teig das Mehl, die Butter, den Staubzucker, das Ei, den Vanillezucker, das Backpulver, eine Prise Salz, die Milch und etwas Zimt auf

Quelle: ORF extra

der Arbeitsfläche miteinander vermengen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

**3.** Anschließend die geschnittene Schokolade beimengen und verkneten. Nun die Masse in einen Spritzsack ohne Tülle geben und etwa Nuss-große Tupfen auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

**Tipp:** Da die Cookies beim Backen etwas auseinanderlaufen, sollte man sie mit genügend Abstand auf das Blech aufspritzen.

**4.** Die Cookies im vorgeheizten Rohr bei 160° C Umluft für etwa 10-12 Minuten backen. Dann aus dem Rohr nehmen und mit einem Glas Milch oder einer Tasse Kaffee genießen.