

Der Kochklub für Kinder

Bunte Cookie-Bäumchen



Zutaten

- 125 g Margarine (zimmerwarm)
- 125 g Brauner Zucker
- 1 Ei
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Jodsalz
- 200 g bunte Schokolinsen
- Backpapier
- 24 Holzstäbchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Holzstäbchen wässern. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Sanella, Zucker und Ei mit den Quirlen des elektrischen Handrührers glatt rühren.

2. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz gut vermischen und unterrühren.

3. Teig teelöffelweise mit Abstand auf die Backbleche setzen. Bunte Schokolinsen auf dem Teig verteilen, leicht festdrücken. Holzstäbchen seitlich in den Teig stecken. Cookies im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten hellbraun backen, sie dürfen noch ein wenig soft aus dem Ofen kommen. Bunte Keksbäumchen auf dem Blech abkühlen lassen.

Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

