



Amerikanische Bonbonkekse

Für 45 Stück

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlen: ca. 30 min

Backen: ca. 10 min

Zutaten:

150 g Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei

1 EL abgeriebene Zitronenschale

100 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 Fruchtbonbons
(ungefüllt, gemischt)

Zubereitung:

100 g Zucker mit der weichen Butter, dem Ei und der Zitronenschale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und unterrühren. Die Bonbons grob zerstoßen, unter den Teig mischen und circa 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig 3 cm große Kugeln formen, im restlichen Zucker wälzen, mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken. Für die weiteren Bleche den Teig bis zum Backen kalt stellen.

Die Cookies im heißen Backofen circa 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen, die Bonbonkekse werden dabei flach und knusprig. Herausnehmen, auf dem Backpapier erkalten lassen, erst dann vom Blech nehmen.