

Melonen-Cookies

Eine tolle Idee nicht nur für den nächsten Kindergeburtstag: Rezept für leckere Melonen-Cookies.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Foto: Sonne79

Zutaten

100 g	Zucker
150 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 TL	Trockengerm
350 g	Mehl
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (in verschiedenen Farben)

Zubereitung

1. Für die Melonen-Cookies zu Beginn das Mehl in ein Gefäß sieben. Den Zucker mit Vanillezucker und der weichen Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Germ und Ei zufügen, kräftig weiter rühren. Mehl und Salz unterrühren.
2. Den Teig in drei verschieden große Portionen teilen. Den größten Teil mit roter, den mittleren mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Die kleinste Teigportion so belassen. Die drei Teigstücke einzeln in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den grün gefärbten Teig zu einem Rechteck ausrollen. Den unbehandelten Teig ebenfalls zu einem Rechteck rollen, das genau die gleiche Größe haben sollte. Dieses auf dem grünen Rechteck bündig platzieren. Den rot gefärbten Teig zu einer Rolle formen, auf die Teigplatten legen und diese eng darum rollen. Die fertige Rolle wiederum in Folie wickeln und für eine weitere Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180 Grad anheizen und Backpapier auf ein Blech auslegen. Die Rolle auswickeln und in etwa 1 Zentimeter breite Stücke schneiden. Diese jeweils halbieren und auf dem Blech verteilen. Rund 15 Minuten backen lassen.

Tipp

Die Melonen-Cookies nach Belieben mit Schokoglasur verzieren (zum Beispiel für die Melonenkerne).