Bunte American-Cookies

Die bunten American Cookies sind das Highlight der nächsten Party. Mit diesem Rezept gelingen sie bestimmt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Foto: Sonne79

Zutaten

100 g	Zucker
150 g	Butter (weich)
1 Stk.	Ei
350 g	Mehl
1 TL	Trockengerm
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Packungen	Lebensmittelfarbe (rot, schwarz, blau und gelb - oder nach Belieben)
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunt)

Zubereitung

1. Für die bunten American-Cookies zu Beginn die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker schaumig schlagen. Ei und Germ zufügen, einige Minuten weiter rühren. Mehl und Salz nach und nach unter den Teig heben.

2. Den Teig mit den Händen kurz durchkneten, anschließend in vier gleich große Portionen teilen. Jeden Teig mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben, einzeln in Klarsichtfolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Rastzeit den Ofen auf 180 Grad anheizen und das Blech mit Backpapier belegen. Den roten Teig zu einem Rechteck ausrollen, den schwarzen Teig ebenso. Beide Rechtecke sollen möglichst dieselbe Größe haben.

4. Nun den schwarzen Teig bündig auf dem roten platzieren. Von der Längsseite eng einrollen. Die Teigrolle rundum in Zuckerperlen wälzen, danach in etwa 1 Zentimeter dicke Cookies schneiden. Die Cookies auf das Blech setzen und auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen lassen.

5. Mit dem gelben und blauen Teig exakt genauso verfahren: Rechtecke ausrollen. Blaue Platte auf die gelbe setzen, einrollen, in Zuckerperlen wälzen, in Cookies schneiden und backen.

Tipp

Die bunten American Cookies kann man in jeder beliebigen Lebensmittelfarbe einfärben.