

# Funfetti-Cookies

Zutaten für ca.  
16 Cookies à 40 g

100 g Butter  
175 g brauner Zucker  
1 Prise Meersalz  
1 Prise Vanille  
1 Ei (Größe L)  
230 g Weizenmehl  
1 Prise Backpulver  
70 g Schokolinsen  
(z.B. Smarties)  
20-30 g bunte Zuckerstreusel

- 1 Alle Zutaten abwiegen und in Schälchen bereithalten. Den Ofen mit Backblech auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Butter, Zucker, Meersalz und Vanille cremig schlagen. Dann das Ei vom sehr glücklichen Huhn dazugeben und alles schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und zum Teig sieben.
- 3 Zuletzt von Hand oder mit einem Löffel die Schokolinsen und einen Teil der bunten Zuckerstreusel unterheben. Der Rest der Streusel wird auf die Cookies gestreut, bevor sie gebacken werden.
- 4 Gut gehäufte Esslöffel des Teigs zu Kugeln formen und diese in die Backform legen. Unbedingt darauf achten, dass in jedem Cookie Schokolinsen sind. Die Kugeln besonders an den Seiten etwas flach drücken, eventuell mithilfe eines angefeuchteten Löffels. Die Form auf das Backblech im unteren Drittel des Backofens stellen und die Cookies etwa 15 Minuten backen. Danach die Form entnehmen und – auch wenn es schwerfällt – für mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss die Cookies vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

Die ideale Cookie-Kreation für den anstehenden Kindergeburtstag. Bunt und schokoladig erfreuen sie jedes Kinderherz. Aber wehe, es sind nicht ausreichend Cookies vorhanden! Dann schlägt die Stimmung bei den kleinen Cookie-Fans schnell um ...

**Tipp** Die Zuckerstreusel vor allem zur Dekoration auf die Cookies streuen. So leuchten sie richtig bunt in allen Farben.

