

# Lieblings-Cookies

Die Textur ist so unwiderstehlich soft und die Kekse so köstlich geschmackvoll, dass es gerne ein Cookie mehr sein darf! Geschmackzutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte oder Schokolade können individuell zugegeben werden!

Für 10 große Cookies ODER 20 kleine Cookies

**FREI VON:** Gluten, Weizen, Soja, Mais, Fertigmehl, Laktose, Hefe, Haushaltszucker, optional Milch und Ei



65g Reismehl, hell

65g Kartoffel- ODER Tapiokastärke

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

85g Butter (ggf. laktosefrei) ODER vegane Margarine

100g Rohrohrzucker ODER Kokosblütenzucker

1/2 TL Vanille, gemahlen

1 Ei ODER Ei-Ersatzpulver

75g Geschmackszutaten nach Wahl, in meiner Version: 25g gehackte Haselnüsse\*, 25g Cranberrys\*\*, 25g Schokolade\*\*\*.

\*Haselnüsse können durch Mandeln oder gemahlene Erdmandelflocken ersetzt werden.

\*\*Alle Trockenfrüchte sind möglich, z.B. Rosinen, Datteln, Aprikosen, Pflaumen, usw.

\*\*\*Je nach Verträglichkeit kann vegane, zuckerfreie oder fruktosearme Schokolade eingesetzt werden.

Gerne können die 75g Geschmackszutaten nur aus Nüssen ODER Trockenfrüchten ODER Schokolade bestehen.

1. Alle Zutaten verrühren und den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 10 große Teigkugeln oder 20 kleine Teigkugeln herstellen. Die Hälfte der Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teig läuft sehr auseinander, deshalb die Teigkugeln mit Abstand auf das Blech setzen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen, je nach Größe der Teiglinge. Die Cookies sind direkt aus dem Ofen SEHR weich, deshalb die Cookies mitsamt dem Backpapier auf eine Arbeitsfläche ziehen und komplett auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.



