

# Blaubeeren-Cookies



## Rezept für ca. 18 Cookies

### Zutaten

- 125g Butter
- 100g Zucker
- 1Ei (ohne Ei wenn man knusprige Kekse mag)
- 1 Prise Salz
- 200 Mehl
- 1TL Natron
- 90g frische oder gefrorene Blaubeeren

### Zubereitung

- 1) Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker ca. 3-5 Minuten sehr cremig schlagen. Das Ei dazugeben und gut mit den übrigen Zutaten verrühren.
- 2) Mehl, Natron (oder Backpulver) zum Teig geben und verrühren. Sobald der Teig geschmeidig ist, werden die Blaubeeren vorsichtig mit einem Löffel unter die Masse gerührt. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Mit der Hand Bällchen formen und auf Backpapier setzen.

#### **Ein Hinweis am Rande:**

Der Teig wird in Kombination mit den Blaubeeren etwas matschig und bleibt gerne an den Händen kleben. Aber das macht nichts, die könnt ihr zum Schluss einfach ablecken. Ich finde es nicht schlimm, wenn die Beeren platzen und sich die schöne Farbe mit dem hellen Teig vermischt, dadurch entsteht ein schönes Muster. Wer die Kekse ganz hell haben möchte, sollte die Beeren wirklich sehr vorsichtig unterheben und den Teig ganz behutsam formen.

- 3) Pro Backblech neun Cookies setzen, damit sie noch etwas auseinanderlaufen können. 15 Minuten backen.