



# BACK-REZEPT RAPID-COOKIES

## ZUTATEN:



- 200g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 150g Schokolade
- 125g weiche Butter oder Margarine
- 175g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei

## ZUBEREITUNG:

- Brecht die Schokolade in Stücke, legt sie in eine mikrowelleneignete Schüssel und lasst sie bei mittlerer Stufe (500 Watt) in 30-Sekunden-Schritten schmelzen. Rührt immer wieder um, bis sie komplett geschmolzen ist.
- In einer anderen Schüssel vermischt ihr weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei. Gießt die geschmolzene Schokolade dazu und rührt alles gut um.
- Siebt das Mehl, Backpulver und Kakaopulver in die Schüssel und rührt, bis der Teig glatt ist. Heizt den Ofen auf 180 °C vor.
- Formt aus dem Teig kleine Kugeln, drückt sie auf ein Backblech flach und legt blaue, rote und natürlich grüne Smarties darauf. Backt die Cookies 10 Minuten und lasst sie abkühlen – sie werden dann fest und perfekt genießbar!



**Guten Appetit!**