



# Allerlei Cookies

ERGIBT: CA. 15 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 10MIN.

BACKZEIT: CA. 15MIN.

## Zutaten

200g Butter, weich  
80g weisser Zucker  
150g Rohrzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
2 Eier  
1/2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
300g Mehl  
ca. 250g Allerlei

## Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor. Die Butter mit dem Zucker, Vanille schaumig schlagen. Ein Ei nach und nach begeben, gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron vermischen, anschliessend zur Masse geben, mischen.
2. Die Mischung grob zerkleinern, zusammen vermischen und nur kurz mit der Masse verrühren.
3. Mit einem Löffel oder Eisportionierer etwa 15 gleichmässig grosse Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit genügend abstand absetzen.
4. Im vorgeheizten Ofen für ca. 12-15min. backen, bis sie am Rand goldbraun werden. Herausnehmen und abkühlen lassen.

*Für die Mischung "Allerlei" eignen sich am besten Salzbrezeln, Kekse, Schokodrops, Waffeln, Peanut Butter Cups, Chips, Nüsse und/oder Cranberrys.*

