

M&M-Cookies - wenn's bunt werden soll!

Zutaten [ca. 10 - 15 Cookies]

125 g Butter (weich)
100 g Zucker
75 g braunen Zucker
1 x Bourbon-Vanille-Aroma (ca. 1,5 TL)
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
+ Beutel M&M's Crispy oder Peanut (Größe L)

Die weiche Butter zusammen mit dem weißen und dem braunen Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Dann das Vanille-Aroma und das Ei hinzugeben und alles vermengen. Zuletzt kommen die trockenen Zutaten, also Mehl und das Backpulver, hinzu. Dann formt ihr aus dem Teig Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs und drückt diese auf dem Backblech leicht platt. Dann drückt ihr die M&M's einzeln dicht aneinander in den Teig. Die Cookies gehen noch stark auf, darum sollten schon ca. 12 M&M's auf eurem Teigbällchen platz finden. Platziert die Cookies auf dem Backblech nicht zu dicht nebeneinander, da sie sonst ineinander laufen und nicht so schön rund werden.

Gebacken werden die Cookies bei **175°** für **10 - 12 Minuten**. Direkt nach dem Backen sollte die Mitte des Cookies noch weich sein. Lasst sie nach dem Backen noch kurz auf dem Blech und hebt sie dann mit Hilfe eines Pfannenwenders auf ein Rost zum vollständigen Auskühlen.



Guten Appetit