

## Weihnachts Cookies

### Zutaten:

100 g	weiche Butter
175 g	brauner Zucker (Rohrzucker)
½ Tl.	Zimt
½ -1 Tl.	Lebkuchengewürz
1	Ei
230 g	Mehl
1 Tl.	Backpulver
80 g	Schokoladenraspeln (Zartbitter)



**Deko:** etwas geschmolzene Schokolade (Zartbitter)

Ergibt ca. 16 Cookies

**Backofen vorheizen**

**Umluft 160°**

**Ober-/Unterhitze 180°**

**Auf mittleren Schiene ca. 15 Min. backen**

### Zubereitung:

1. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Gewürze miteinander vermengen.
3. Das Ei hinzugeben und alles zu einer schaumigen Masse aufschlagen.
4. Mehl und Backpulver hinzufügen und unterrühren.
5. Zum Schluss die Schokoladenraspeln unterheben.
6. Den Teig zu ca. 16 gleichmäßigen Kugeln formen, mit Abstand auf die Backbleche setzen und dabei leicht andrücken.
7. Die Cookies in den Backofen schieben und backen bis sie goldbraun sind.
8. Die Cookies auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.
9. Nach dem Abkühlen die Cookies mit geschmolzener Schokolade verzieren.
10. Hierzu nimmt man eine Gabel, taucht sie in die Schokolade und bewegt diese schnell über die Cookies hin und her.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kleingebaeck-rezepte/weihnachts-cookies.html>

