

**ZUTATEN:****Für den Teig:**

- 110 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei (L)
- 210 g Weizenmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Stärke
- 70 g bunte Zuckerstreusel
(am besten funktionieren
amerikanische)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Cookieteig **110 g Butter** schmelzen und abkühlen lassen, dann in eine größere Schüssel füllen. Nun **150 g Zucker** zur abgekühlten Butter geben und so lange verrühren, bis sich Zucker und Butter gut verbunden haben. Dann **1 Ei (L)** dazu geben und nur so lange verrühren, bis alles verbunden ist.
2. In einer weiteren Schüssel **210 g Weizenmehl, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1/2 TL Salz, 1 TL Stärke und 70 g bunte Zuckerstreusel** vermischen. Die Mischung zur Butter-Masse geben und mit einem Holzkochlöffel gut verkneten.
3. Den fertigen Cookieteig abdecken und für **mind. 2 Stunden** im Kühlschrank lagern, besser aber für **12 Stunden**.
4. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen. Den Cookieteig aus dem Kühlschrank holen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
5. Mit einem Eisportionierer Kugeln aus dem Teig formen (Alternativ einfach je 2 EL Teig mit den Händen formen) und gleichmäßig auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Zwischen den Kugeln ausreichend Abstand lassen.
6. Die Cookies nacheinander für jeweils 10 Minuten auf der zweiten Schiene von oben im vorgeheizten Backofen backen. Sie werden nach 10 Minuten noch etwas roh aussehen, das ist aber so gewollt. Nur so entsteht der weiche Kern.
7. Die Cookies aus dem Ofen holen und etwa 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, dann vorsichtig mit einer Tortenschaufel auf ein Kuchengitter heben und vollständig abkühlen lassen.