



SNICKERDOODLE COOKIES – 1 Teig, 3 Kekse

ca 50 Stück

Zutaten Teig

450g weiche Butter

350g Zucker

4 Eier

3 TL Vanilleextrakt

750g Mehl

2 ½ TL Weinstein Backpulver

1 TL Natron

2 TL Salz

Zutaten Original

115g brauner Zucker

3 EL Zimt

Zutaten Schoko-Lebkuchen

2 EL Backkakao

½ EL Lebkuchengewürz

4 EL Schokodrops

Zutaten Marzipan

200g Marzipanrohmasse

Zubereitung Teig

- 1. Butter und Zucker mit Vanilleextrakt 5 min schaumig schlagen**
- 2. wenn die Masse schön fluffig ist, nach und nach die Eier hinzufügen**
- 3. in der Zeit die trockenen Zutaten miteinander vermischen und nach und nach zu der Buttermischung hinzufügen**
- 4. den fertigen Teig in Frischhaltefolie geben und 30 min in den Kühlschrank legen oder 10 min ins Gefrierfach**
- 5. den Ofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze heizen**
- 6. den Teig dritteln und die erste Runde der Original Snickerdoodle anfangen**
- 7. mit einem kleinen Eisportionierer Teig portionieren und zu einer Kugel formen**
- 8. in der Zimt- und Zuckermischung wälzen und auf ein Backblech mit Backpapier geben**
- 9. für circa 9 min backen und in der Zeit die nächste Runde starten**
- 10. ein weiteres Drittel des Teiges wegnehmen und Kakao, Lebkuchengewürz und Schokodrops hinzufügen**
- 11. Kugeln portionieren und formen und ebenfalls 9 min backen**
- 12. das letzte Drittel portionieren, platt drücken und ein Stück des Marzipans in die Mitte legen, dann Kugeln formen und für 9 min backen**

Die Kekse warm essen oder auskühlen lassen und mit Puderzucker oder Kakao bestreuen, anschließend luftdicht verschlossen in Keksdosen aufbewahren.

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!