PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
18	40 min	easy

Rezept

ERDBEER-COOKIES

Das schöne an der Spargelzeit ist, dass sie auch gleichzeitig Erdbeerzeit ist. An den Ständen an der Straße oder vor den Supermärkten, direkt beim Bauern oder am Feldrand – überall kommt einem dieser wunderbare süßliche und sehr eindeutige Erdbeergeruch entgegen. Ein untrügerisches Zeichen dafür, dass der Sommer naht.
Mit Erdbeeren – die übrigens zur Kategorie Nüsse gehören – lassen sich herzhafte, wie süße Gerichte zaubern. Von herzhaften Salaten mit Erdbeeren über die klassischen Tartelets oder Bisquittorten und -rollen bis hin zu diesen tollen Erdbeer-Cookies. Die eignen sich für einen Kurzurlaub auf Balkonien genauso wie im Garten zu einer guten Tasse (Bullet-Proof-Coffee) Kaffee oder einfach so, um die Seele mal für ein paar Minuten baumeln zu lassen.

ZUTATEN

- 50 g Mandelmehl
- 130 g gemahlene Mandeln
- 50 g Xylit
- 50 g Erythrit (das spart ein wenig Kalorien)
- 15 g Bambusfasern
- 100 g Butter
- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- 3-4 Flavor Drops Vanille (oder Mark einer echte Vanilleschote)
- 6-7 Erdbeeren

Ein Erdbeer-Cookie amuse gueule!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und währenddessen die Butter in der Microwelle oder dem Ofen erwärmen.

SCHRITT 2

Die Butter mit dem Ei verquirlen, dann die vorher untereinander vermischten trockenen Zutaten hinzufügen und gut verrühren.

SCHRITT 3

Die Erdbeeren waschen und gut trocken tupfen, in kleine Stückchen schneiden und zum Teig hinzugeben.

SCHRITT 4

Den Teig nun vorsichtig mit den Erdbeeren verkneten und dann zu kleinen Cookies formen, auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegten Backgitter verteilen.

SCHRITT 5

Die Erdbeer-Cookies für ca. 20 min im Ofen backen. Danach möglichst auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

SCHRITT 6

Am besten werden die Cookies, wenn diese über Nacht ausgekühlt und stehen gelassen werden. Sie werden dadurch etwas fester und können super aus der Hand gegessen werden.
Vor dem Servieren mit pulverisiertem Erythrit bestäuben oder z.B. mit weißer no sugar added Schokolade dekorieren.