



## Benötigte Zutaten

Keksteig	
200 g	Mehl
90 g	<b>Premium Teebutter (weich)</b>
120 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
180 g	Kristallzucker
1 TL	Backpulver
1	Ei
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
Sauerrahmglasur	
2 EL	<b>Premium Sauerrahm</b>
8 EL	Staubzucker (gesiebt)

## Sauerrahm Cookies

von Michaela von [flowersinthesalad.com](https://flowersinthesalad.com)

### Anleitung

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
2. Butter, Zucker und Vanille 2 Minuten schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und eine weitere Minute schlagen. Den Sauerrahm dazugeben und nochmals einige Sekunden mixen.
3. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermischen. Zu der Buttermischung leeren und weitermixen, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Nur so lange wie nötig mixen! Der Teig ist eher weich, das ist aber so gewollt.
4. Esslöffelgroße Stücke vom Teig abstechen und mit 5 cm Abstand zueinander auf das Blech geben.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-11 Minuten backen oder bis die Ränder eine hellgoldene Farbe angenommen haben. Das Backpapier vom heißen Blech heben und die Kekse vollständig auskühlen lassen
6. Entweder „pur“ belassen, mit Staubzucker bestreuen oder Sauerrahm und Staubzucker zu einer glatten Glasur verrühren und mit einem Löffel auf die Cookies streichen.

Die Glasur wird nicht fest. Deshalb diese bestenfalls erst vor dem Servieren auf die Kekse geben.



Ein Rezept von

*SalzburgMilch*



flowersinthesalad.com