

Crinkle Cookies

ZUTATEN

- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Zucker
- 50 ml (neutrales) Öl
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Backkakao
- 1/4 TL Salz
- ca. 50 g Puderzucker



ZUBEREITUNG:

Zuerst die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und anschließend das Öl hinzufügen und ca. 2 Minuteniterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, gemahlene Haselnüsse und Backkakao miteinander vermengen und unter ständigem Weitererrühren zu der Ei-Masse dazugeben und vermengen.

Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig etwa Walnussgroße Kugeln rollen und im Puderzucker wälzen bis sie eine weiße Oberfläche haben. Die Kugeln im auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C (Ober-/Unterhitze) 12 – 15 Minuten backen.

