

Hinzufügen: 125 g Butter, 1 Ei

Cookiez

Das Glas mit der Cookie-Backmischung in eine große Schüssel füllen und gut durchrühren. Dann 125 g geschmolzene Butter und ein Ei verrühren und zur Cookie Mischung geben. Alles gut durchrühren. Den Keksteig zu kleinen Kugeln formen und bei 190°C etwa 12 Minuten backen.



Zutatenliste:

Cookiez

- ~ 100 g brauner Zucker ~ 25 g weißer Zucker
- ~ 200 g Mehl ~ 2 TL Backpulver
- ~ 1 Prise Salz ~ 20 g Kakao
- ~ 100 g Topping ~ Gaaanz viel Liebe & Freude



Hinzufügen: 125 g Butter, 1 Ei

Cookiez

Das Glas mit der Cookie-Backmischung in eine große Schüssel füllen und gut durchrühren. Dann 125 g geschmolzene Butter und ein Ei verrühren und zur Cookie Mischung geben. Alles gut durchrühren. Den Keksteig zu kleinen Kugeln formen und bei 190°C etwa 12 Minuten backen.



Zutatenliste:

Cookiez

- ~ 100 g brauner Zucker ~ 25 g weißer Zucker
- ~ 200 g Mehl ~ 2 TL Backpulver
- ~ 1 Prise Salz ~ 20 g Kakao
- ~ 100 g Topping ~ Gaaanz viel Liebe & Freude



Hinzufügen: 125 g Butter, 1 Ei

Cookiez

Das Glas mit der Cookie-Backmischung in eine große Schüssel füllen und gut durchrühren. Dann 125 g geschmolzene Butter und ein Ei verrühren und zur Cookie Mischung geben. Alles gut durchrühren. Den Keksteig zu kleinen Kugeln formen und bei 190°C etwa 12 Minuten backen.



Zutatenliste:

Cookiez

- ~ 100 g brauner Zucker ~ 25 g weißer Zucker
- ~ 200 g Mehl ~ 2 TL Backpulver
- ~ 1 Prise Salz ~ 20 g Kakao
- ~ 100 g Topping ~ Gaaanz viel Liebe & Freude



Hinzufügen: 125 g Butter, 1 Ei

Cookiez

Das Glas mit der Cookie-Backmischung in eine große Schüssel füllen und gut durchrühren. Dann 125 g geschmolzene Butter und ein Ei verrühren und zur Cookie Mischung geben. Alles gut durchrühren. Den Keksteig zu kleinen Kugeln formen und bei 190°C etwa 12 Minuten backen.



Zutatenliste:

Cookiez

- ~ 100 g brauner Zucker ~ 25 g weißer Zucker
- ~ 200 g Mehl ~ 2 TL Backpulver
- ~ 1 Prise Salz ~ 20 g Kakao
- ~ 100 g Topping ~ Gaaanz viel Liebe & Freude

