



Weich und fruchtig

Heidelbeer-Cookies

Für ca. 12 Stück

80 g tiefgekühlte Heidelbeeren
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 gute Prise Salz
75 g weiche Butter
75 g Zucker
60 g grob gehackte weiße Schokolade
Heidelbeeren zum Verfeinern



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Die Heidelbeeren in einem kleinen Topf auftauen und etwas einköcheln lassen, bis sie weich sind und Flüssigkeit austritt. Abkühlen lassen.

Währenddessen Mehl, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Butter und Zucker einige Minuten mit dem Mixer weiß-cremig aufschlagen. Die Heidelbeeren dazu geben und 2-3 Minuten auf höchster Stufe mixen, bis die Beeren komplett eingearbeitet sind. Die Mehlmischung dazugeben und kurz einarbeiten. Die Schokolade unterheben. Den Teig etwa 1 Stunde kaltstellen (im Tiefkühler 20-30 Minuten).

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel oder einem Portionierer ca. 12 Portionen abstechen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen. Nach Belieben einige Heidelbeeren in den Teig drücken. 10 - 12 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

www.lueneburger-heide.de/26184