

## Cougar-Kekse Backrezept

Man nehme:

250 gr Mehl  
125 gr Zucker  
125 gr Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
1 P. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
Bourbon-Vanille und/oder Aromen nach Wahl.

Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillinzucker werden ausgebracht und in der Mitte mit einer Kuhle versehen, um das Ei und die Aromen aufzunehmen. Dann die weiche Butter dazu und alles gut durchkneten.



Wenn alles gut durchgeknetet ist, den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank, damit der Teig gut durchziehen und ruhen kann.

Dann die Arbeitsfläche und Kugel leicht (ich hab 's da ein bisschen sehr gut gemeint) mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 1/2 cm dick gleichmäßig ausrollen. In Ermangelung eines Nudelholzes, musste eine plane Glasflasche (Glühwein eignet sich sehr gut) herhalten, was auch prima geht.



Jetzt geht ´s ans Ausstechen und Logo setzen. Da ich keine runde Ausstechform habe, musste ein anderer Gegenstand - in meinem Fall ein Glas - erhalten. Für das Logo habe, wie bereits gesagt, einen meiner vielen Schlüsselanhänger genommen - sowohl für das Eindrücken, als auch als Schablone für das Abstreuen mit Kakao bzw. Schokopulver.



Nachdem das mit Backpapier ausgelegte Backblech voll ist, geht das ganze in den auf 200 ° C vorgeheizten Ofen und bleibt dort für 6 - 7 Minuten.

Und so schaut nun das Ergebnis - Teilweise noch mit Zuckerguss versehen - aus:



---

Einkaufliste zum abtrennen

250 gr Mehl

125 gr Zucker

125 gr Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

Bourbon-Vanille und/oder Aromen nach Wahl