



## Snickerdoodles Rezept. 2

★★★★★

*Gebäck, Kekse & Co.*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 30 Stück **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

100 g Zucker  
200 g Zucker, braun  
200 g Butter  
2 m.-große Ei(er)  
2 TL Vanilleextrakt  
500 g Mehl  
¾ TL Natron, oder Backsoda  
¼ TL Salz  
3 TL Zucker  
1 TL Zimt

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

3 TL Zucker mit 1 TL Zimt mixen und beiseite stellen.  
Für den Teig den Zucker mit dem braunen Zucker vermischen und nach und nach die Butter hinzufügen. Dann die Eier und den Vanilleextrakt unterrühren. Mehl in einer separaten Schüssel mit Salz und Natron mischen, danach die Zucker/Butter-Mischung hinzufügen. Nur so lange wie nötig rühren (langes Rühren macht die Kekse härter).

Den Teig zu Kugeln mit etwa 2,5 cm Durchmesser formen und jede in der Zucker/Zimt-Mischung rollen. Dann die Kugeln 18-20 Minuten backen.