

Cookies und Kekse

30 unwiderstehliche
Rezepte

riva

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Cookies und Kekse

30 unwiderstehliche Rezepte

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Ulrike Reinen

Umschlaggestaltung: Pamela Machleidt

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

Satz: Satzwerk Huber, Germering

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-1969-2

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1698-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1699-5



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

Apple Cinnamon Oatmeal Cookies

Bananenkekse mit Schokostücken

Biskuit-Mohn-Ballen

Browniekekse

Chocolate Chip Cookies

Cranberry Cookies

Erdbeer-Cookies

Erdnussbutter-Brezel-Kekse

Erdnussbutterkekse

Plätzchen mit Sonnenblumenkernen

Haferflockenkekse

Fitness-Möhrenkekse

Kunterbunte Smartieskekse

Knusprige Dinkelkekse

Marzipanplätzchen

Sommerblümchen

Orangenkekse

Parmesankekse

Marmorkekse

Marmeladenplätzchen

Triple Chocolate Cookies

Waffelkekse

Zitronen-Cookies

Nusskipferl

Teebeutelkekse

Weihnachtliche Gewürztannen

Eiweißspritglasur

Weihnachtscookies Ho Ho Ho!

Lebkuchen

Spitzbuben-Plätzchen

Süße Rentier-Cookies

Vorwort

Hallo, ihr Lieben,

Cookies und Kekse gehen immer! Ob man eingeladen ist und etwas mitbringen will, zu Hause Lust auf etwas Süßes hat, für den Kaffeetisch noch eine Kleinigkeit braucht oder an Weihnachten die Keksdose füllen möchte. Und selbst gemacht ist einfach besser, da weiß man wenigstens, woraus die Kalorien bestehen, die man zu sich nimmt! Die klassischen Chocolate Chip Cookies aus den USA oder die deutschen Lebkuchen, knusprige Dinkelkekse und frische Zitronen-Cookies – für all diese Leckereien gibt es hier ein einfaches Rezept!

Und jetzt viel Spaß beim Backen und Genießen!

Eure Sylwia

Apple Cinnamon Oatmeal Cookies

CA. 10 STÜCK

Zutaten:

- 1 Apfel
- 2 EL Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 110 g flüssiger Honig
- 100 g kernige Haferflocken
- 90 g Weizenmehl
- 1 ½ TL Zimt
- 1 TL Backpulver

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Butter schmelzen lassen und auskühlen, anschließend mit Ei und Honig schaumig schlagen.
5. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig vermengen.
6. Pro Keks 1 EL Teig mit etwas Abstand auf das Blech geben, etwas platt drücken.

7. In ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

