

Crumbles 5-Schritte im Überblick

Hier ist meine Geheimwaffe: die Crumble-Schnell-Backanleitung für deinen Weg zum Back-Profi! Ausschneiden, aufhängen, einprägen und los geht's mit Cookies backen!

SCHRITT 1 – Alles bereit?

Zutaten und Backwerkzeug auf den Tisch stellen. Backblech mit Backpapier vorbereiten.



SCHRITT 2 – Butter & Freunde

Weiche Butter, Zucker und Gewürze in einer Rührschüssel mit dem [!] Handmixer cremig mixen. Dann kommen das Ei und andere flüssige Zutaten dazu.



SCHRITT 3 – Mehl & Freunde

Mehl, Backpulver, Salz und alle weiteren trockenen Zutaten in die Rührschüssel zur Butter-Ei-Creme geben. Nun kurz [!] mixen, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. [!] Backofen vorheizen.



SCHRITT 4 – Teighaufen & formen

Mit einem Eisportionierer Teighaufen aufs Backpapier ploppen. Genug Abstand lassen, denn die Cookies werden größer. Flachdrücken & rund nachfor-



SCHRITT 5 – Backen & staunen

[!] Ab in den Backofen mit dem Backblech. Nach Ende der Backzeit die Cookies aus dem [!] Backofen holen und am Backblech auskühlen lassen.

GESCHAFFT! DU BIST AM BESTEN WEG, TOLLE COOKIES ZU BACKEN!

