

Hedwig Eulen Mandel-Butter-Cookies

Zubereitungszeit: etwa 10 min

Backzeit: 10-15 min

Dekorationszeit: etwa 1 h

ergibt ca. 20 Eulen-Cookies

Zutaten:

- 230g Butter
- 230g weisser Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- ½ TL Bittermandel-Extrakt
- 380g Mehl
- 1 Prise Salz
- ca. 40 Schokoladenwürfel
- ca. 20 ganze Mandeln
- ca. 50g Mandelsplitter
- wenig Kakaopulver



Zubereitung:

1. Weiche Butter und Zucker gut verrühren.
2. Das Ei, das Vanille-Extrakt und das Bittermandelextrakt beifügen.
3. Mehl und Salz zusammenfügen; Mehl-Mischung über die Butter-Mischung sieben und verrühren.
4. Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.
5. Ein oder zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig 7mm dick auswallen und runde Formen ausstechen. Du kannst die Eulen so gross oder klein machen, wie du möchtest – ich habe einen Durchmesser von ca. 8cm gewählt.
7. Jetzt ist es Zeit für den besten Teil: Kreiere die Eulen! Aus zusätzlichem Cookie-Teig das Weisse der Augen erstellen, aus den Schokowürfeln das Dunkle. Aus einer ganzen Mandel entsteht der Schnabel, aus Mandelsplittern die Krallen. Mit einem runden Ausstecher (wenn möglich, einer, der einen grösseren Durchmesser hat als derjenige für den Eulenkörper) die Flügel einritzen, aber nicht durchsteche! Um die Federn anzudeuten, mit einem Messer oder einer Gabel einritzen. Flügel mit Kakaopulver bepinseln.



8. Eulen-Cookies vor dem Backen mindestens 30 min kühlstellen, falls möglich bis zu einer Stunde kühlen, damit sie ihre Form behalten. Ofen auf 180°C vorheizen.
9. Cookies ca. 15-20 min backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
10. In einer Box aufbewahren, selber geniessen und/oder verschenken. ☺

(Rezept nach Heather Baird von Sprinklebakes)