

ROSEN-COOKIES

ZUTATEN für 20-30 Cookies (je nach Größe)

300 g Mehl, glatt
 2 TL Backpulver
 100 g Butter
 200 g Kristallzucker
 1 Ei Gr. L
 2 Msp. Salz
 Abrieb einer ½ Biozitrone
 2 EL Rosenwasser
 ½ Fläschchen Bittermandel-Aroma
 ev. rosa Lebensmittelfarbe

♥
 Staubzucker zum Wälzen
 getrocknete Rosenblüten oder Rosenknospen zur Deko
 (ungespritzt)

ZUBEREITUNG

- Aus allen Zutaten mit dem Mixer oder mit der Hand einen mürben Teig kneten, zu einer Kugel rollen und mit Folie abgedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.
- Backrohr auf 175° C Umluft vorheizen.
- Teig zu etwa 2,5 cm großen Kugeln rollen und in ausreichend Staubzucker wälzen. Die Kugeln mit großen Abstand (mindestens 5 cm) auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen (der Teig rinnt etwas auseinander).
- Im Rohr 10-12 Minuten backen. Sie sollen nicht zu dunkel werden. Am Blech auskühlen lassen.
- Mit einem Klecks Zuckerguss aus Staubzucker und (Rosen-) Wasser und Rosenblüten garnieren.

TIPP

Der Cookie-Teig sollte eher fest sein, aber nicht bröseln. Bei kleinen Eiern kann es nötig sein, das ganze Ei noch durch ein Eigelb zu ergänzen.

