

# Cookies selber machen

Ca. 20 Stück

**Zutaten:** -150 g weiche pflanzliche Margarine oder Butter  
-170g Zucker  
- 1 Packung Vanillezucker  
- 1 Prise Salz  
- 1 Ei oder 1/2 Banane  
- 200g helles Dinkelmehl  
- 2 TL Backpulver  
- 100g bunte Schokolinsen/Smartes



## **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 200° Ober- Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Weiche Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Ei dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Zuletzt die Schokolinsen unterheben.
3. Teig mit einem Esslöffel oder mit den Händen auf dem Backblech/e verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.

**Guten Appetit :)**