

## Frischkäse-Cookies

Diese Soft-Cookies sind superschnell gemacht und schmecken einfach nur lecker. Ihr bekommt ca. 30 Cookies raus.

### Zutaten:

250g Frischkäse  
125g Butter  
250g Zucker  
2 Eier  
1 TL Vanillepaste oder 1 Pack. Vanillezucker  
400g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Salz



### Zum Verzieren:

Puderzucker oder süßer Schnee (der schmilzt Euch nicht weg auf dem Gebäck)

### Backtemperatur und Zeit:

175° Ober- und Unterhitze  
Ca. 10 Minuten (je nach Größe Eurer Cookies)

### Zubereitung:

Frischkäse, Zucker, Butter, Eier und Vanillepaste schaumig rühren. Alle trockenen Zutaten mischen und über die Masse sieben, kurz unterrühren. Der Teig hat ungefähr die Konsistenz eines schwer vom Löffel fallenden Rührteiges.

Nun nehmt Ihr Euch zwei Teelöffel und nehmt einen gut gehäuften Teelöffel Teig und gebt ihn mit Hilfe des zweiten Teelöffels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Ihr braucht die Cookies nicht platt drücken. Einfach nur kleine Häufchen mit Hilfe des Teelöffels auf das Blech setzen.

Nun werden die Cookies gebacken. Sie sind fertig wenn sie **anfangen** braun zu werden. Sie sollten hell bleiben, auf keinen Fall goldgelb.

Gebt sie auf ein Abkühlgitter und lasst sie komplett auskühlen. Danach bestreut Ihr sie mit Puderzucker oder süßem Schnee.

Gutes Gelingen!!