



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15 Personen

Lebkuchen Crinkle Cookies

Für die Kekse:

280 g Weizenmehl

3 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

0.5 Teelöffel Salz

115 g ungesalzene Butter, weich

100 g brauner Zucker

50 g Zucker

1 großes Ei

60 ml Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Beschichtung:

50 g Zucker

60 g Puderzucker

Lebkuchen Crinkle Cookies

1.

In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz vermischen. Beiseite stellen.

In einer großen Schüssel die weiche Butter, den braunen Zucker und den Zucker mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig schlagen. Das Ei, den Ahornsirup und den Vanilleextrakt zur Buttermischung hinzufügen und gut vermengen.

Nach und nach die trockenen Zutaten zur Buttermischung geben und nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Nicht zu lange rühren.

Den Teig für etwa 30 min. in den Kühlschrank stellen. In einer flachen Schüssel den Zucker und Puderzucker vermengen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer kleine Portionen des Teigs entnehmen, zu Kugeln formen und dann in der Zuckermischung wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die Teigkugeln auf die vorbereiteten Backbleche legen, dabei ausreichend Abstand (ca. 5 cm) lassen. Die Kekse etwa 12-14 min. backen, bis die Ränder fest sind, aber die Mitte noch weich aussieht. Die Kekse nach dem Backen abkühlen lassen.