



Ricotta Cookies

Zutaten für ca. 20 Stück:

180 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

75 g Butter

120 g Ricotta

Schale von 1 Bio Zitrone

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Butter, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Ricotta, Ei und Zitronenschale hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Eisportionierer Kugeln vom Teig abstechen und mit genügend Abstand voneinander auf das Blech geben.

Ricotta Cookies ca. 12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Cookies abkühlen lassen und nach Belieben nur mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft glasieren.

