

COOKIES MIT KAMILLE

Zutaten (ergibt 24 Stücke)

- 250g Butter
- 4 EL [Kamillenblütentee](#)
- 40g Puderzucker
- 1/3 TL Salz
- 250g Mehl

LaCucina

Butter mit dem Handrührgerät 1 bis 2 Minuten cremig schlagen. Salz und Puderzucker mit einem Sieb hinzugeben und zu einer cremigen Masse weiter schlagen. Mehl mit den Kamillenblüten vermengen und unter die Buttermischung heben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Rechteck von etwa 0,5 cm Dicke ausrollen. 20 Minuten ruhen lassen und anschliessend die Cookies entweder mit einem Ausstecher oder mit einem Messer rechteckig zuschneiden. Die Cookies nochmal 10 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Die Kekse für etwa 12 Minuten goldgelb backen. Anschliessend mit etwas Kristallzucker bestreuen und komplett auskühlen lassen.

