



Spitzbuben

250 g Mehl
1 gestr. Teelöffel REESE-Backwunder
100 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
50 g abgezogene gemahlene Mandeln
1 Eßl. Johannisbeergelee oder Himbeerkonfitür
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Das Mehl auf ein Backbrett sieben.

Zucker dazugeben, das Fett in Flöckchen darauf verteilen, die Mandeln darüberstreuen.

Mit einem breiten Messer alle Zutaten gut verhacken und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen, ihn dann dünn (messerrückendick) ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei starker Hitze auf der mittleren Schiene hellgelb backen.

200 Grad (Gas 3 – 4) , etwa 10 Minuten

Die Spitzbuben nach dem Erkalten mit Marmelade bestreichen und je zwei zusammensetzen.

Die Plätzchen in Vanillezucker wälzen.

Chocolate Chip Cookies

1 Cup Fett
 $\frac{3}{4}$ Cup weißer Zucker
 $\frac{3}{4}$ Cup brauner Zucker

im Mixer bzw. mit Handmixer quirlen, bis die Masse schaumig ist

2 Eier
1 Teelöffel Backpulver in heißem Wasser auflösen
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 $\frac{1}{2}$ Cup Mehl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
1 Cup Schokoladenpickel
 $\frac{1}{2}$ Cup Walnüsse, gemahlen
3 Cup Haferflocken

cup, (engl.) = Tasse

Kleine Häufchen aufs Blech setzen.
Bei Mittelhitze 10 – 15 Minuten backen