

## Rosmarin-Cookies (nicht nur zur Weihnachtszeit!)



### Das brauchst du (für ca. 50 Cookies):

80 g Zucker

160 g Butter

2 Esslöffel Honig

240 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

2 Esslöffel gehackten frischen Rosmarin

### So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Butter, den Zucker, den Honig, das Salz in eine Schüssel.
- 2.) Gib das Mehl und das Backpulver in eine andere kleine Schüssel und rühre dieses Gemisch gut durch.
- 3.) Siebe dieses Gemisch auf die Butter in der anderen Schüssel.
- 4.) Schneide die Rosmarin-Nadeln mit einem Messer zu kleinen Stückchen (man kann davon ausgehen, dass ein Zweig Rosmarin einem Esslöffel entspricht, so dass du zwei Zweige Rosmarin benötigst).
- 5.) Knete nun aus dieser ganzen Masse einen Plätzchenteig, am besten mit den Händen.
- 6.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 7.) Rolle nun mit den Händen 4 gleich große „Würste“ und schneide sie in Stücke.
- 8.) Forme daraus Plätzchen und gib sie in den Ofen (20 Minuten sollten reichen).
- 9.) Lass sie kalt werden und bestreue sie, wenn du magst, mit Puderzucker.