

# Buntglas-Cookies



## Zutaten:

300 g Mehl  
1 Msp. Salz  
1/2 TL Backpulver  
125 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Ei  
1 TL Vanilleextrakt  
bunte, harte Bonbons  
(rote, gelbe, grüne, blaue)

## Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Das Ei und das Vanilleextrakt unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach dazugeben und verrühren, bis der Teig zusammenkommt.

Den zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Bonbons in einer Plastiktüte geben und zerschlagen. Mit dem Nudelholz, einem Hammer oder mit dem was ihr sonst schweres da habt. Die Stückchen sollten so klein wie möglich sein

Den Ofen auf 165 °C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen Eine kleine Menge Teig ca. 5 cm dick ausrollen. Nehmt etwas Mehl, damit es nicht klebt. Mit Ausstechformen Kekse ausstechen. In den Kekse kleine Formen oder einen Kreis für das Buntglas ausstechen. Die Löcher im Teig mit ein paar Bonbonstücken füllen. Die Stücke sollen den Teig dabei nur leicht berühren.

Ca. 10-11 Minuten goldgelb backen. Achtet darauf, dass die Füllung nicht anfängt zu kochen. Auf dem Blech abkühlen lassen und danach vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.