

Berbrooke's Cookies



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

3 große Eier
150 g Puderzucker
1½ TL Kümmel
120 g Mehl

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Eier in einer Schüssel mit dem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen. Dann 120 g Puderzucker zugeben und 5 Minuten weiterschlagen.
3. Den Kümmel und das Mehl unterheben, bis sich alles gut vermischt hat.
4. Mit einem Löffel 12 Kleckse auf die Backpapiere setzen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. 12–15 Minuten im Ofen backen, bis die Cookies goldbraun sind.

Little Queen Cakes



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

110 g weiche Margarine
plus mehr für die Form
110 g Puderzucker plus
mehr zum Bestäuben
2 Eier
110 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Milch bei Bedarf
60 g Sultaninen (oder
andere getrocknete
Früchte nach Wahl)

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit 12 Mulden etwas einfetten.
2. Margarine und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben und verrühren.
3. Mehl und Backpulver unter die Masse heben und bei Bedarf noch etwas Milch zugeben, sodass ein weicher Teig entsteht. Die Sultaninen gut untermischen.
4. Teig in die Mulden der Form füllen und Cakes 15–20 Minuten im Ofen backen, bis sie fest und goldbraun sind. Aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Mulden heben und auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.







Vanille-Rosinen-Scones



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

225 g Mehl plus mehr
für die Arbeitsfläche
1 TL Backpulver
1 TL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz
50 g weiche Butter
100 g Joghurt
2 EL Rosinen
1 Eigelb

1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verkneten. Rosinen zugeben und kurz einkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher 10 Scones ausstechen.
4. Das Eigelb in einer Tasse mit der Gabel verquirlen und die Scones damit bestreichen. Blech in den Ofen schieben und Scones in 15–20 Minuten goldbraun backen.