

## Softes Cookie-Blech

Perfekt für Kinder & Geburtstagsmitbringsel

### Zutaten:

- 250 g Butter (zimmerwarm, gern laktosefrei)
- 200 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Natron oder Backpulver
- 350 g Mehl
- 200 g Schokodrops (oder gehackte Schoki)
- Optional: Mini-Smarties, Nüsse, Marshmallows, Karamellstückchen

### Zubereitung:

1. Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze), Blech mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen, dann Eier und Vanille zugeben.
3. Mehl, Natron und Salz vermischen und unterheben.
4. Schokodrops + Extras reinrühren.
5. Teig auf dem Blech verteilen (mit nassen Händen oder Spatel glattstreichen).
6. Ca. 20–25 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind – Mitte darf weich bleiben.
7. Etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

### Notiz:

Dieses Rezept ist nicht nur lecker, sondern auch perfekt zum Backen mit Kindern. Meine Kinder hatten großen Spaß beim Teigabschlecken und beim Verteilen der Smarties. Auch wenn es mich manchmal Überwindung kostet, wenn überall Mehl klebt – es lohnt sich. Denn die Fortschritte in ihrer Motorik und das gemeinsame Erlebnis sind einfach unbezahlbar.