



# COOKIES (ASIA)

## QimiQ AVANTAGES

- Backstabil (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



## INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

<b>125 g</b>	
<b>100 g</b>	Beurre, fondu
<b>160 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>70 g</b>	Miel
<b>4 g</b>	Vanilleextrakt
<b>2 g</b>	Cannelle
<b>200 g</b>	Farine
<b>6 g</b>	Levure chimique

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 155 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter glatt rühren.
3. Zucker, Salz, Honig, Vanilleextrakt und Zimt dazugeben und gut vermischen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig untermischen.
5. Mit einem Teelöffel stückweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.