Chai Spice Cookies

Chai Spice:

6 TL Zimt

4 TL Ingwer

2 TL Muskat

2 TL Nelken

2 TL Piment

2 TL Kardamom

Cookies:

Teig

350g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

4 TL Chai Spice

1 Schwarzteebeutel

200g weiche Butter

180g Zucker

100g brauner Zucker

2 Eier

1 TL Vanilleextrakt

Topping

50g Zucker

1 TL Chai Spice

Chai Spice Cookies

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Chai Spice und den Inhalt des Teebeutels vermischen.
2. In einer separaten Schüssel Butter und Zucker mind. 3 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf hoher Stufe fluffig schlagen.
3. Eier und Vanilleextrakt dazugeben und etwa 2 Minuten weiter rühren.
4. Mehl auf niedriger Stufe oder per Hand unterrühren.
5. Den Teig für mind. 30 Minuten oder über Nacht in den Kühlschrank.
6. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
7. Zucker und Chai Spice für das Topping mixen.
8. 1-1,5 EL Teig mit der Hand in eine Kugel formen und in der Zuckermischung wälzen.
9. Cookies etwa 8-10 Minuten backen, bis sie leicht braun werden.