

## Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 07.05.2026

**Crinkle-Cookies mit zweierlei Holunder**

**Für 2x15 Stück**

### Zutaten:

#### Für den Teig

60 g Butter, zimmerwarm  
 80 g Zucker  
 100 g Zucker, braun  
 2 Eier (Größe M)  
 etwas Salz  
 ausgekratztes Mark einer Vanilleschote  
 250 g Weizenmehl (Type 405)  
 1,5 TL Backpulver  
 60 g Puderzucker  
 1 EL Holunderblütensirup (Rezept s.u.)  
 1 EL Holunderbeersaft  
 rote Lebensmittelfarbe

#### Für die Dekoration

getrocknete essbare Blüten

#### Außerdem

2 Backbleche  
 Backpapier für die Bleche

### Zubereitung:

1. **Für den Teig** die Butter, beide Zucker, eine Prise Salz und das Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Flachrührer der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig rühren.
  2. Die Eier nach und nach zugeben und jeweils 30 Sekunden unterrühren.
  3. Das Mehl und das Backpulver mischen und auf die Buttermischung sieben und unterrühren.
  4. Den Teig in zwei Hälften teilen.
  5. **Für die Holunderblütensirup-Crinkle-Cookies** zu einer Hälfte den Holunderblütensirup geben und unterrühren.
  6. **Für die Holunderbeer-Crinkle-Cookies** zur anderen Hälfte den Holundersaft, etwas rote Lebensmittelfarbe und Zitronenschale geben und unterrühren.
  7. Beide Teige getrennt etwa eine Stunde kaltstellen.
  8. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  9. 50 g Puderzucker auf einen flachen Teller sieben.
  10. Aus jedem Teig mit sauberen Händen 15 Kugeln formen im Puderzucker wälzen und mit Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen.
  11. Die Crinkle Cookies auf den Blechen nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte 10-12 Minuten backen. Die Cookies auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
  12. **Für die Dekoration** den restlichen Puderzucker (10 g) und 1 TL Zitronensaft in ein Schälchen geben und verrühren. Die getrockneten Blüten (siehe unten) mithilfe des Zuckergusses auf den Cookies befestige und trocknen lassen.
  13. In einer Dose luftdicht verpackt halten sich die Cookies etwa eine Woche.
- Getrocknete Blüten:** Die Blüten von Gänseblümchen oder Veilchen (jeweils ohne Stiel) etwa 14 Tage zwischen Zeitungen und mit Druck pressen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-crinkle-cookies-mit-zweierlei-holunder-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**