

Cookies Grundrezept & 3 Versionen



Einkaufsliste:

20cm Springform

Grundteig

(Für das Glas)

180g Mehl

75g brauner Zucker

75g weißer Zucker

½ TL Natron

½ TL Backpulver

Prise Salz

1TL Vanillemark

(Wird noch hinzugefügt)

115g weiche Butter

1 Ei

Außerdem:

Limetten-Kokos:

(Für das Glas:)

1TL Limettenabrieb

60g Kokosflocken

100g weiße Schokolade

Schoko Cookies:

(Für das Glas:)

100g grob gehackte

Vollmilchschokolade

60g grob gehackte weiße

Schokolade

Erdnuss-Schoko-Cookies

(Für das Glas:)

60g groß gehackte Erdnüsse

30g gehackte Schokolade

Wird hinzugefügt:

2EL Erdnussbutter

So wird's gemacht:

Alle trockenen Zutaten für den Grundteig mischen (oder in ein Glas schichten). Butter (und bei den Erdnuss-Schoko-Cookies Erdnussbutter) cremig rühren, Ei hinzufügen und weiter rühren, bis Butter und Ei cremig vermischt sind. Nun die trockenen Zutaten sowie die zusätzlichen Zutaten wie Schokolade oder Erdnüsse hinzufügen (oder diese in ein Glas schichten). Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig mit einem Teelöffel portionieren und Bällchen formen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.