

Erdbeer Cookie Cups



Einkaufsliste:

Teig:

50g brauner Zucker
50g Zucker
200g Butter
1TL Vanillezucker
Prise Salz
1Eigelb
1Ei
310g Mehl
2-3EL Milch
Messerspitze Backpulver
200g weiße Schokolade

Panna Cotta

250g Erdbeeren
50ml Maracujasaft (oder Wasser)
3EL Zucker + 60g Zucker
250ml Sahne
3 Blatt Gelatine oder ½ Pck.
Pulvergelatine

So wird's gemacht

Cookie Teig: Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Ei mischen und zu der Masse geben, gut verrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach hinzugeben. Gut verkneten, Milch hinzugeben. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen. 100g weiße Schokolade hacken und in den Teig kneten. Teig in 12-16 gleich große Teile teilen und in leicht gefettete Muffinformen oder anderen kleine Backformen füllen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Bei 180°C 10 Minuten blind backen. (Blind backen = Teig mit Backpapier bedecken und Backlinsen o.ä. auf das Backpapier geben, so bleibt der Boden unten und schlägt keine Blasen).

Nach 10 Minuten Linsen und Backpapier entfernen und noch einmal 5 Minuten backen.

Cookies abkühlen lassen, restliche Schokolade schmelzen und die Cookie-Innenseiten mit der Schokolade gut bepinseln, kalt stellen bis Schokolade hart ist.

Erdbeer Panna Cotta: Erdbeeren waschen, vom Grün befreien mit dem Saft oder Wasser und 3EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Masse pürieren, nach Belieben durch ein Sieb geben und erneut aufkochen lassen. Es sollte etwa 150ml Flüssigkeit sein. Sahne und Zucker aufkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter ständigen Rühren in die Sahne -Masse rühren. Zum Schluss die Erdbeermasse einrühren. Abkühlen lassen und in die Cups füllen.

Cups im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden kalt stellen.