

White Chocolate Blaubeer Crumble Cookies



Einkaufsliste:

Einkaufsliste:

Für die Crumble:

130g Mehl, 140g Zucker,
60g Butter

Für die Cookies:

260g Mehl, 110g Butter,
150g brauner Zucker, 50g
weißer Zucker, 1 Ei, 2 EL
Creme Fraiche, 50ml
Milch, 1/2 TL
Vanilleextrakt, 1TL
Backpulver, 1/4 TL
Natron, 100g weiße
Schokolade, 150g
Blaubeeren

So wird's gemacht

Für die Crumble Mehl und Zucker mischen und die harte Butter in kleinen Stücken untergeben, gut vermengen bis ein krümeliger Teig entsteht, beiseite stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Für die Cookies Butter und beide Zuckerarten schaumig schlagen, das Ei unter ständigem Rühren hinzufügen. Creme Fraiche, Vanilleextrakt und Milch untergeben. Mehl, Backpulver und Natron mischen und unter ständigem Rühren unter die Masse rühren. Weiße Schokolade in kleine Stücke hacken und mit einem Löffel unter die Masse geben - nicht mit Rührgerät! 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig mit Hilfe eines Eislöffels oder 2 Teelöffeln kleine Berge Teige nebeneinander platzieren. Etwas Platz lassen - Teig läuft etwas auseinander und geht auf. Nun 5-6 (oder mehr) Blaubeeren in den Teig drücken und jeweils einen Esslöffel von der CrumbleMasse auf die Cookies streuen. Für ca. 15 Minuten backen.

Wenn der Rand der Cookies goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen. Unbedingt abkühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen.