

Krümelmonster-Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 12 Min.
Ergibt 9 Stück

- 120 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
- 2 Prisen Salz
- 1 frisches Ei

- 180 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 75 g weisse Schokolade, fein gehackt
- 25 g Cornflakes

- 100 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
- einige Tropfen blaue Lebensmittelfarbe
- 18 Zuckeraugen (siehe Bestell-Tipp)
- 9 Guetkli (z. B. Petit Beurre Choco Mini)

1 — Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillesamen, Salz und Ei beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

2 — Mehl und alle Zutaten bis und mit Cornflakes mischen, darunterermischen. Teig mit einem

Löffel in 9 Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

3 — Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Cookies auf einem Gitter auskühlen.

4 — Verzierung: Butter, Puderzucker, Frischkäse und Lebensmittelfarbe gut verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Masse auf die Cookies spritzen, mit den Zuckeraugen und den Guetkli verzieren, bis zum Servieren kühl stellen.

Lässt sich vorbereiten: Cookies ca. 2 Wochen im Voraus backen, ohne Verzierung in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Kurz vor dem Servieren verzieren.

Stück: 493 kcal, F 31 g, KH 48 g, E 6 g

Eine
Sünde
wert

Bestell-Tipp

Jö-Effekt garantiert: Mit den süssen Zuckerauglein wird Ihr Gebäck unwiderstehlich. Bestellmöglichkeit auf unserer Website

 bettybossi.ch/online-shop

