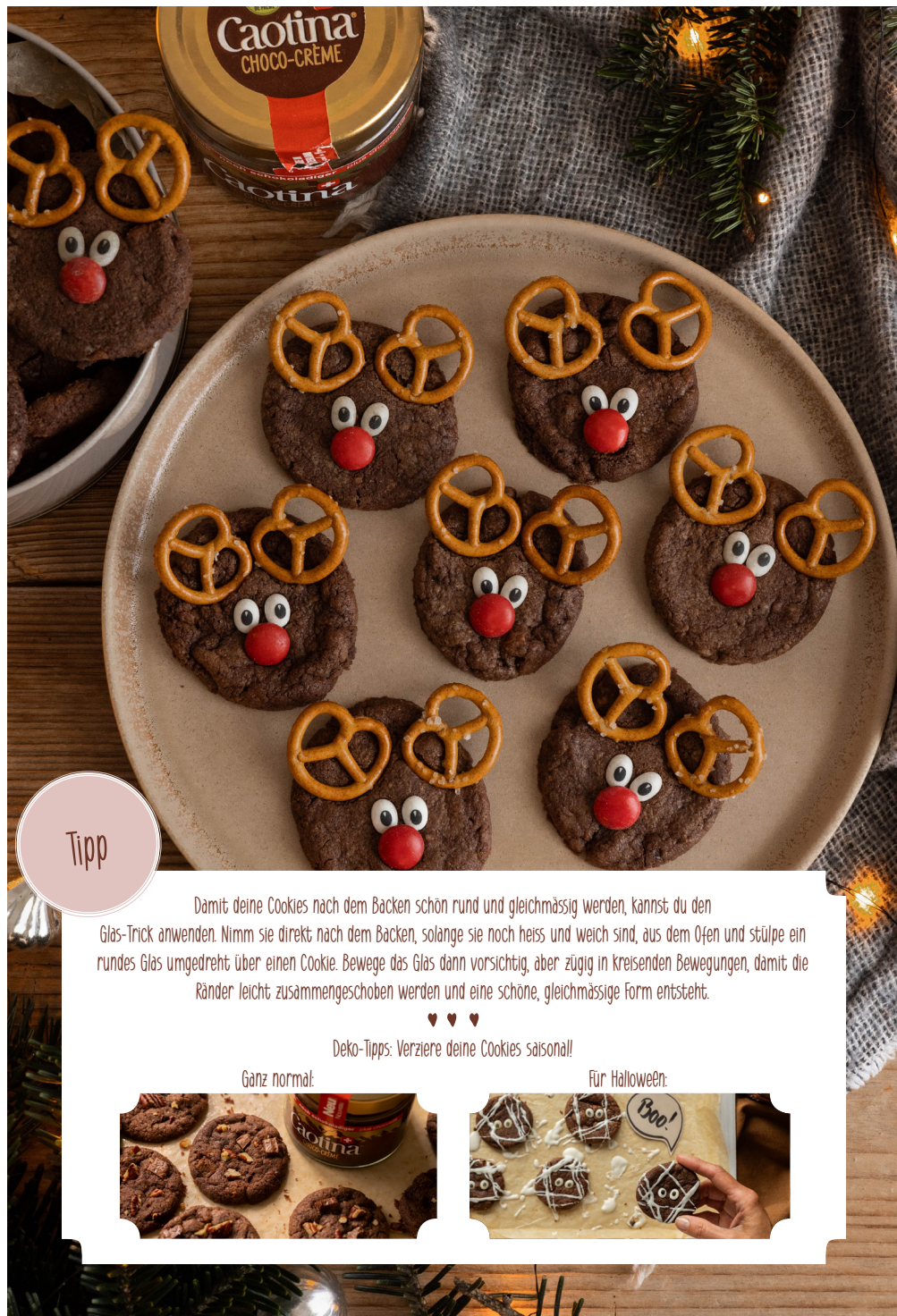




Tipp

Damit deine Cookies nach dem Backen schön rund und gleichmässig werden, kannst du den Glas-Trick anwenden. Nimm sie direkt nach dem Backen, solange sie noch heiss und weich sind, aus dem Ofen und stülpe ein rundes Glas umgedreht über einen Cookie. Bewege das Glas dann vorsichtig, aber zügig in kreisenden Bewegungen, damit die Ränder leicht zusammengeschoben werden und eine schöne, gleichmässige Form entsteht.



Deko-Tipps: Verziere deine Cookies saisonal!

Ganz normal:



Für Halloween:



Caotina®

Weihnachtsguetzli mit Caotina



Anzahl
25-30 Cookies



Zubereiten
20-25 Minuten

Du brauchst ...

120 g Butter
100 g Rohrzucker
50 g Caotina Original Pulver

1 Ei
180 g Mehl
½ TL Backpulver
2 Prisen Salz

50 g Pekannüsse
50 g Ovomaltine
Schokolade
200 g Caotina Choco-Crème

So einfach geht's:

- ♥ Die Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ♥ Rohrzucker und Caotina Original Pulver in einer Schüssel vermengen. Die geschmolzene Butter kurz unterrühren, dann das Ei beigeben und alles mit dem Schwingbesen verrühren.
- ♥ Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben und kurz vermengen. Die Masse nur so lange rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Anschliessend die Caotina Crème von Hand unterziehen.
- ♥ Nüsse und Schokolade hacken und jeweils die Hälfte davon zum Teig geben. Die restliche Menge für die Dekoration beiseitestellen.
- ♥ Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für etwa 45 Minuten kühl stellen.
- ♥ Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln aus dem Teig formen, mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen und leicht flach drücken. Anschliessend mit den restlichen Nüssen und der gehackten Schokolade bestreuen und sanft andrücken.
- ♥ Bei 175 Grad Umluft in der Mitte des Ofens 8 bis 10 Minuten backen.
- ♥ Nach der Backzeit die Cookies aus dem Ofen nehmen und für ein besonders schönes Ergebnis direkt den Glas-Trick anwenden, der weiter unten beschrieben ist.