



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!

Für Halloween:



Für Weihnachten:



Caotina®

Caotina Cookies



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:

- ♥ Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ♥ Rohrzucker und Caotina Original Pulver in einer Schüssel vermengen. Die geschmolzene Butter kurziterrühren. Dann das Ei hinzufügen und mit dem Schwingbesen vermengen.
- ♥ Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben. Kurz vermengen. Nur so lange rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Die Caotina Crème von Hand unter die Masse ziehen.
- ♥ Nüsse und Schokolade hacken und je die Hälfte davon dem Teig hinzufügen. Den Rest zur Seite stellen für die Dekoration.
- ♥ Den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- ♥ Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Kaffeelöffel aus dem Kuchenteig kleine Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf das Backblech legen und mit den Fingern leicht flach drücken. Mit den restlichen Nüssen und gehackter Schokolade bestreuen und diese andrücken.
- ♥ Bei 175 Grad Umluft in der Mitte des Ofens 8-10 Minuten backen.
- ♥ Nach der Backzeit die Cookies aus dem Ofen holen und für ein schönes, optisches Ergebnis den Glas Trick anwenden (den findest du auf der ersten Seite).