



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 Weihnachten:



Caotina®

Halloween Cookies 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 zuerst schmelzen und danach auf Raumtemperatur auskühlen lassen.
- ♥ Rohrzucker und Caotina Original Pulver in einer Schüssel mischen. Anschliessend die abgekühlte Butter einrühren, das Ei beigeben und alles mit dem Schwingbesen glatt verrühren.
- ♥ Mehl, Backpulver und Salz dazusieben und nur kurz vermengen. Rühre die Masse nur so lange, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind, und hebe danach die Caotina Choco-Crème von Hand unter.
- ♥ Pekannüsse und Schokolade grob hacken. Die eine Hälfte in den Teig geben und die andere Hälfte für die spätere Dekoration beiseitelegen.
- ♥ Decke den Teig mit Klarsichtfolie ab und stelle ihn für rund 45 Minuten kühl.
- ♥ Lege ein Blech mit Backpapier aus. Forme mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln aus dem Teig, setze sie mit ausreichend Abstand darauf und drücke sie leicht flach. Verteile zum Schluss die restlichen Nüsse und die gehackte Schokolade darüber und drücke sie sanft an.
- ♥ Backe die Cookies bei 175 Grad Umluft in der Ofenmitte während 8 bis 10 Minuten.
- ♥ Nimm die Cookies nach dem Backen aus dem Ofen und forme sie für ein besonders schönes Ergebnis direkt mit dem Glas-Trick nach, den du weiter unten findest.