

Bunte Cookies

Knusprige Plätzchen mit bunten Streuseln. Ganz einfach und schnell zubereitet.

etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Pr. Salz

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Dr. Oetker Streusel-Spaß Bio

Wie backe ich bunte Cookies?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Von dem Teig etwa haselnussgroße Portionen abnehmen und Kugeln formen. Teigkugeln auf das Backblech legen, etwas flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Cookies verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Cookies mit der geschmolzenen Kuvertüre mit Hilfe eines Teelöffels besprenkeln und mit dem Bio Streusel-Spaß bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Cookies etwa 3 Wochen aufbewahren.

