





Chocolate Cookies

Schnelle Schokoladen-Plätzchen mit Mandeln für die Weihnachtszeit

etwa 24    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
7 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron
100 g kernige Haferflocken
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
100 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 1 ½ EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Backin und Natron mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Haferflocken, Mandeln und Schokoraspel esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit 2 Esslöffeln mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen. Teighäufchen mit bemehltem Löffelrücken flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Minuten

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



3 Verzieren:

Pudrzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, nach Belieben mit Back- & Speisefarbe einfärben. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Motive, z. B. Tannenbäume, Sterne auf die Cookies spritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man die Cookies etwa 2 Wochen aufbewahren.

