





Riesen-Glücks-Cookies

Riesen-Schokoladen-Cookies als Glückskekse mit Botschaft, verpackt als Geschenk aus der Küche.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

150 g ungesalzene Cashewkerne
, geröstet

250 g weiche Butter oder
Margarine

250 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

etwa 1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 Pck. Dr. Oetker Natron

30 g Dr. Oetker Kakao

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Vollmilch

Wie backe ich Riesen-Glücks-Cookies?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig zubereiten:

Cashewkerne grob hacken. Butter oder Margarine mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Natron und Kakao mischen und unterrühren. Etwa 2/3 Cashewkerne und jeweils gut die Hälfte von jeder Sorte Kuvertüre fix kurz unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig in etwa 15 gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Teigkugeln mit sehr viel Abstand auf das Backblech geben und etwas flach drücken. Übrige Cashewkerne und Kuvertüre fix darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

Cookies auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Mit"gebsel" bei Festen, z. B. Hochzeit, Cookies einzeln in Butterbrotpapier einpacken und mit bunter Schnur umwickeln. Glücksbotschaften oder Dankesworte auf kleine Zettel drucken, einrollen und als Nachricht am Päckchen befestigen.

