

Super Cookies

Leckere Schokokekse gefüllt mit buntem Frischkäse-Frosting.

etwa 40 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
30 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 gestr. EL Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, blau, rot und gelb

Wie backe ich Super Cookies?:

- 1 Mürbeteig:**
Mehl, Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten.
- 2** Teig halbieren und zu je einer Rolle (etwa 28 cm lang) formen. Die Teigrollen mind. 60 Min. in den Kühlschrank legen, bis sie ganz hart geworden sind.
- 3** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
- 4** Beide Teigrollen in je etwa 40 dünne Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Füllung:

Frischkäse mit Zucker, Vanille-Extrakt und Sahnsteif in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. In 4 Portionen aufteilen und 3 davon mit Speisefarbe jeweils blau, rot und gelb einfärben. Die Cremeportionen jeweils in einen kleinen Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und gleichmäßig auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Die anderen Plätzchen daraufsetzen, etwas andrücken. Die gefüllten Cookies im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Teigrollen einfrieren.
- Falls die Füllung zu fest ist, etwas Milch unterrühren.
- Gefüllt kann man die Cookies etwa 3 Tage aufbewahren, ungefüllt etwa 1 Woche.

