



Cookiebecher

Zutaten für 6 Becher

Butter	50 g
Puderzucker	70 g
Vollei	25 g
Weissmehl	115 g
Salz	1 Prise
Couverture dunkel 49 %	50 g

Menge:	6 Becher
Backzeit:	10 bis 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Wochen



Hier eine Einkaufsliste mit unseren Empfehlungen!



Herstellung

1. Stelle am besten alle benötigten Zutaten parat und hacke die Couverture in grobe Stückchen. Schlage die Butter zusammen mit dem Puderzucker zu einer cremigen Masse und lasse nach und nach das Vollei einfließen.

2. Gib dann noch das Salz, das Weissmehl sowie die gehackte Couverture dazu und vermische alles, bis Du einen festen Cookie Teig erhältst. An dieser Stelle kannst Du dann auch sehr gut Aromen, Gelfarben oder Zutaten wie Kakaonibs oder gefriergetrocknete Früchte untermischen. Dadurch kannst Du Deine Cookiebecher ganz individuell aromatisieren und auf Deinen persönlichen Geschmack abstimmen. Ausserdem sind farbige Cookiebecher und nochmal richtige eyecatcher.

Forme sechs gleichgrosse Kugeln und drücke diese dann in die Form für die Cookiebecher. Du musst das Backblech nicht fetten.

3. Drücke nun das passende Gegenstück in die Form bis der Teig am Rand nach oben kommt. Den überschüssigen Cookie dough, der über den Rand tritt kannst Du einfach mit einem kleinen Teigschaber wegschneiden. Backe die köstlichen Cookies für 10 bis 15 Minuten im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen.

Danach ganz einfach aus der Form lösen und abkühlen lassen. Jetzt kannst Du ihn mit Glace, Sorbet oder anderen Naschereien füllen!

Achte darauf, dass Du die Cookies sehr gut vor Feuchtigkeit schützt. Dann sind sie bis zu zwei Wochen haltbar.