



Schweizerkreuz Cookie

Zutaten für 8 Stück

Kristallzucker	50 g
Butter weich	100 g
Vollei	25 g
Weissmehl	150 g
Salz	1 Prise
Vanillesamen	1 Prise
Progelfarbe Rot	Nach Bedarf

Kristallzucker	55 g
Kokosnussraspeln	30 g
Eiweiss flüssig	20 g
Butter	5 g
Weissmehl	7 g



Menge:	8 Stück
Backzeit:	10-15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Wochen

Zubereitung:

1. Für die Herstellung des Kreuzes musst Du alle Zutaten bis auf das Mehl in eine kleine Pfanne geben und auf niedriger Stufe ab rösten, bis die Masse etwas zäher wird. Rühre dabei stetig um, damit das Eiweiss nicht anfängt zu stocken. Gib zum Schluss das Mehl hinzu und rühre es noch etwas weiter. Die Masse wird jetzt deutlich kompakter. Gib sie dann in eine Schüssel und lasse sie auskühlen. Sobald die Masse abgekühlt ist, kannst Du sie mithilfe von Ausrollhölzern auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 5 mm ausrollen und mit einem Kreuzausstecher kleine Schweizerkreuze aussstechen. Lege diese zur Seite, bis Deine Cookies bereit sind.

2. Schlage die weiche Butter mit dem Handmixer zusammen mit dem Kristallzucker, den Vanillesamen und der Prise Salz schön schaumig. Gib dann das Vollei hinzu und rühre es gut unter. Füge nun das Mehl hinzu und rühre es auf niedriger Stufe ein. Gib dann die krümelige Masse auf Deine Arbeitsfläche und knete sie mit Deinen Händen so lange durch, bis ein homogener, glatter Teig entsteht. Gib dann noch die rote Lebensmittelfarbe dazu und knete sie so lange ein, bis der Teig einheitlich rot ist. Du kannst hierbei die Intensität des Rottens selber bestimmen. Drücke den Teig flach, packe ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

3. Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Hole den Teig nach der Kühlzeit aus dem Kühlschrank, knete ihn kurz durch und rolle ihn mithilfe von Ausrollhölzern auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 5 mm aus. Stich den Teig nun mit einem quadratischen Ausstecher (7x7 cm) aus und platziere ihn auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech. Stich nun mittig mit dem Kreuzausstecher ein Kreuz aus und fülle dieses mit dem vorbereiteten Kokoskreuz. Backe die 1. August Kekse nun für 10 bis 15 Minuten bei 170 °C Umluft im vorgeheizten Backofen. Danach auskühlen lassen und geniessen!