REZEPT FÜR DRACULACOOKIES

DRACULACOOKIES

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stück | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für die Cookies:

- 80 g Milchschokolade
- 200 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten

Außerdem:

- 90 g TK-Erdbeeren
- 80 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 Prise Chilipulver
- ca. 100 g Mini-Marshmallows
- einige Mandelstifte

3745

ZUBEREITUNG

268	2	34	13
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter, Rohrzucker und Salz cremig rühren. Ei gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. Schokolade unterheben.

2. Vom Teig mit leicht bemehlten Händen gut walnussgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Mit reichlich Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen und etwas flach drücken. Blechweise im heißen Ofen 12-14 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Erdbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher ca. 45 Sekunden pürieren. Mit Chili abschmecken und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank andicken lassen.

4. Cookies halbieren. Jeweils etwas Erdbeeraufstrich auf eine Hälfte streichen. Mini-Marshmallows als „Zähne“ an die Rundung setzen. Unterseite der zweiten Cookiehälfte dünn mit Erdbeeraufstrich bestreichen und darauf setzen. Je 2 Mandelstifte als Vampirzähne dazwischen setzen.

Tipp:

Damit die gefüllten Cookies nicht zusammenklappen, setze einige weitere Marshmallows hinter die „Zahnreihe“, bevor du die obere Cookiehälfte auflegst.