



ZUTATEN

- 270g Mehl
- 1TL Salz
- 1TL Backpulver
- 200g Zucker
- 100g brauner Rohrzucker
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 200g Butter
- 2 große Eier
- 2 Pkg. Rollo (=20 Stk.)

REZEPT: COOKIE MIT KAREMELLKERN

1. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen - zur Seite stellen
2. Weiche Butter mit weißem und braunen Zucker schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Eier zufügen und ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät schlagen (damit sich der Zucker langsam auflöst)
3. Nach und nach nun das Mehlgemisch zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren
4. Frischhaltefolie abrollen, den Cookie Teig länglich auf die Frischhaltefolie setzen, Folie einmal über den Teig schlagen, abreißen und die Rolle erst zum Ende der Folie aufrollen und dann die Seiten eindrehen, damit sich der Teig in der Mitte fester zusammen drückt. Für 1 Stunde in der Tiefkühltruhe hart werden lassen
5. Ofen auf 180°C vorheizen
6. Wenn die Rolle fest ist, diese in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Rollos mit der Seite eines breiten Messers flach drücken (mit dem Handballen geht das auch, tut aber nach spätestens 5 zerdrückten Rollos weh). Eine Scheibe Cookie Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, zerdrückten Rollo darauf platzieren und mit einer weiteren Cookie Scheibe überdecken. Die Seiten der beiden Cookie Scheiben zusammen drücken. Ca. 7-8 Cookies auf einem Blech 15 Minuten backen.

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Die Butter rechtzeitig (ca.3 Stunden) aus dem Kühlschrank nehmen und nicht in der Mikrowelle erhitzen, die Cookies werden sonst härter und zerlaufen unschön. Für einen intensiveren Karamellkern können auch zwei zerdrückte Rollos übereinander gestapelt werden - es müssen dann aber auch 4 Packungen gekauft werden.

NOTIZEN

