



ovomaltine

SCHOKO COOKIE DOUGH

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
10 - 12



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Hier haben wir euch das ultimative Schoko-Cookie-Dough Rezept zum Roh-Naschen - keine Angst, das Rezept eignet sich auch zum Backen.

Zutaten

- 200 g Mehl (Type 550)
- 200 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Prise Salz
- 150 g Apfelmus

Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl auf dem Blech verteilen und 10 Min. im Ofen (Mitte) rösten. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
- ★ Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und einer Prise Salz schaumig schlagen. Apfelmus und Mehl unterrühren. Den Teig nach Belieben verfeinern (siehe Varianten 1 bis 3) und 1 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- ★ Mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und in Schälchen, Becher oder Gläschen füllen und mit Schokosplittern, Keksstückchen, Streuseln etc. garnieren.
- ★ Variante 1: 50 g gehackte Ovomaltine Crunchy Schokolade und 40 g geröstete, gehackte Haselnüsse unterrühren
- ★ Variante 2: 3 EL Ovomaltine Schoko Pulver, 1 klein gehackten Schoko Klassiker und 40 g gehackte Pistazien unterrühren.
- ★ Variante 3: 100 g Ovomaltine Crunchy Cream und 50 g gehackte Ovomaltine Crunchy Schokolade unterrühren.

Tipp

Wenn der Teig nicht zum Roh-Naschen gedacht ist, sondern Cookies daraus gebacken werden sollen, dann das Mehl nicht rösten und mit dem Mehl ½ Päckchen Backpulver unterrühren.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Schokolade
- Ovomaltine Schoko Pulver
- Ovomaltine Schoko Klassiker
- Ovomaltine Crunchy Cream

