

Cookie Dough mit Toppings. Rezept für den Thermomix®



© Cookie Dough - Rezepte mit Herz

🕒 5 min

👨‍🍳 leicht

🍷 8 Portionen

Cookie Dough. Rezept für den Thermomix

In unserem Weihnachtsheft 6/2018 findet ihr viele tolle Rezepte für Plätzchen und Weihnachts-Leckereien.

Damit ihr nicht immer den für Plätzchen bestimmten Teig naschen müsst, haben wir hier die Lösung für euch.

Cookie Dough - Lasst es euch schmecken!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | 70 g | Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Rohrohrzucker |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |

Zubereitung

Grundrezept

1. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
2. Zucker in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Kurz warten, bis sich der Zuckerstaub im Mixtopf gelegt hat. Alle anderen Zutaten zugeben und 10 Sek./Stufe 6 zu einem Teig vermischen. Zerkleinerte Schokolade mit einem Spatel unterheben. Cookie Dough mit Hilfe eines Eisportionierers auf Schälchen verteilen.

Leckere Rezepte mit Herz Varianten

- **Zitrus-Vanille**

1 Msp. Vanillepulver und 1 TL frisch geriebene Zitronen- oder Orangenschale zum Grundrezept geben.

- **Peanut Butter & Jelly**

Im Grundrezept die Schokolade weglassen, stattdessen je 1 EL Erdnussbutter und Erdbeermarmelade mit einem Spatel grob unterziehen.

- **Schoko-Nuss**

20 g Mehl durch Backkakao ersetzen und zusätzlich zur Schokolade 50 g gehackte Nüsse unterheben (z. B. Mandelkerne, Pekannusskerne, Walnusskerne oder Haselnusskerne).

- **Cookies & Cream**

Schokolade im Grundrezept weglassen. Im Mixtopf 4 Oreo-Kekse 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern und unter den Cookie Dough heben.

- **Banana-Split**

Zucker im Grundrezept durch eine reife Banane ersetzen. Die Schokolade im Grundrezept 6 Sek./Stufe 10 mahlen und unterheben.

- **Apple Pie**

Die Milch im Grundrezept durch 50 g Apfelmus und ½ TL Zimt ersetzen.

- **Lieblings-Riegel**

Schokolade im Grundrezept durch Schokoriegel nach Wahl ersetzen (z. B. Daim, Snickers, Bounty, etc).

Nährwertangaben

Kcal pro Portion: ca. 260 kcal - 3 g E - 14 g F - 32 g KH