

REZEPTIDEE

Prinzen Rolle BLACK AND WHITE Cookies



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 40 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 12 Doppelkekse Prinzen Rolle BLACK AND WHITE

Zubereitung:

1. Die Vanillecreme und die Kekse der Prinzen Rolle BLACK AND WHITE trennen. Die Creme gemeinsam mit der Butter langsam schmelzen lassen und alles mit dem Zucker schaumig rühren. Vanilleextrakt und das Ei in die Masse einrühren. Nicht zu lange rühren, damit die Kekse später auch schön locker werden.
2. Mehl, Natron und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung nach und nach unter die Teigmasse heben. Auch hier nur so lange

REZEPTIDEE

rühren, bis das Mehl gerade untergemischt ist. Die Kakaokekse in grobe Stücke zerbröseln und unter den Teig heben.

3. Den Keksteig zu Kugeln formen und auf einem Backblech leicht zusammendrücken. Mit dem Zusammendrücken wird die spätere Höhe der Cookies bestimmt. Bitte beachten, dass die Cookies beim Backen auch noch leicht auseinandergehen.
4. Die Cookies im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft für etwa 7 Minuten backen. Sobald die Kekse einen goldenen Rand bekommen, aus dem Ofen holen. Auf dem heißen Blech auskühlen lassen: So backen die Cookies noch leicht nach, behalten aber ihren weichen Kern.