



REZEPT-TIPP

Crumble Cookies

Zutaten:

für den Cookieteig (18 Cookies)

- 340 g weiche Butter
- 180 g brauner Zucker
- 160 g weißer Zucker
- 3 TL Vanilleextrakt
- 520 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 3 Eier

für das Frosting

- 200 g Frischkäse
- 80 g weiche Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 230 g Puderzucker

Cinnamon Roll Variante:

- 3 TL weiche Butter
- 1,5 TL brauner Zucker
- 1 TL Zimt



Zubereitung:

Für die Zubereitung dieser köstlichen Cookies den Ofen zunächst auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker in einer Schüssel 3 Minuten lang cremig rühren, anschließend Eier und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und alles gut vermischen. Danach je 60 g schweren Teig abmessen, zu gleichmäßigen Kugeln formen und auf ein Backblech legen - dabei immer nur 3 Cookies pro Blech platzieren.

Die Cookies bei 180 °C für 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, und anschließend vollständig abkühlen lassen. Für das Frosting Butter und Frischkäse glattrühren, Puderzucker einsieben und unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das fertige Frosting in eine Spritztüte geben und gleichmäßig auf die abgekühlten Cookies auftragen. Für die Birthday Cake Variante das Frosting abschließend mit bunten Streuseln bestreuen. Für die Cinnamon Roll Variante: 3 TL weiche Butter, 1,5 TL braunen Zucker und 1 TL Zimt gut vermischen und gleichmäßig auf den Cookie streichen.

Anschließend das Frischkäsefrosting mit einer Spritztülle darüber auftragen.



Cinnamon Roll und Birthday Cake: Crumble Cookies gibt es in vielen Varianten und Farben. Unser Grundrezept ist die ideale Basis für alle eure Cookie-Kreationen!