

# Cookies mit Ruby Couverture

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

150 g Dr. Oetker Ruby Couverture  
125 g Butter weich  
100 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Formen:

3 EL Zucker  
3 EL Puderzucker

### Dekoration:

50 g Dr. Oetker Ruby Couverture

## 1 Teig:

150g Ruby Couverture über dem Wasserbad schmelzen und zur Seite stellen.

Butter, Vanille-Zucker, Salz und Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und unterkneten. Geschmolzene Ruby Couverture dazugeben und kurz vermischen.

Nun Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

## 2 Cookies formen:

Zuerst den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

Dann den Teig nochmals gut durchkneten und zu einer langen Wurst rollen. In ca. 20 gleich dicke Stücke schneiden und mit den Händen zu Kugeln formen.



Den Zucker und Puderzucker fürs Formen jeweils in einen Teller geben. Die Guetzkugeln zuerst im Zucker wälzen und anschliessend im Puderzucker. Die fertigen Kugeln mit etwas Abstand (sie gehen noch ein gutes Stück auf) auf ein Backpapier belegtes Blech legen.

Cookies für ca. 12 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Die Guetzli aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

### ③ Dekoration:

Restliche Ruby Couverture über dem Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Cookies damit dekorieren.