

Toffifee®-Cookies

etwa 24 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

- 250 g Toffifee®
- 250 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g Butter oder Margarine, weich
- 1 Ei

1 Vorbereiten:

Toffifee® in kleine Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Toffifees® - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Toffifees® hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in etwa 24 gleich grosse Portionen teilen und zu Kugeln formen. Etwa 12 Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken (die Cookies zerlaufen beim Backen). Die Hälfte der übrigen Toffifees® darauf verteilen, leicht andrücken und backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die andere Hälfte der Cookies entsprechend backen.

Tipps:

In gut schliessenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden. Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

