

Vanillepudding Cookies

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Guetli-Teig:

130 g Butter, weich
50 g Puderzucker
130 g Mehl
37 g Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille

Dekoration:

150 g Dr. Oetker Ruby Couverture
Caramel-Würfel
20 g Dr. Oetker Streudekor Party Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Guetli-Teig:

Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes in einer Schüssel ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Mehl und Puddingpulver dazugeben und zu einem glatten, festen Teig verkneten.

Teig zu einer Rolle formen (Ø 3 cm) und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

Ca. 0,5 cm dicke Scheiben von der Teigrolle abschneiden und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. goldgelb backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten



Auskühlen lassen.

3 Dekoration:

Ruby Couverture nach Packungsanleitung schmelzen. Cookies bis zur Hälfte eintunken, kurz abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Mit Streudekor und Caramel-Würfeli bestreuen und aushärten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Diese Cookies bieten eine tolle Grundlage für verschiedene Geschmacksrichtungen, probier doch mal Guetzli mit Dr. Oetker Pudding-Crème Schokolade, Nüssen oder Trockenobst im Teig.

