

# Brownie-Cookies mit Baileys®

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Cookie-Teig:

3 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 EL Baileys®  
150 g weiche Butter  
200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
170 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g geriebene Mandeln  
75 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen (1 Pck.)

## 1 Cookie-Teig:

Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Baileys® mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Butter mit Kuvertüre verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Schoko-Mischung und Mehl abwechselnd mit dem Kochlöffel unter die Eiermasse rühren. Mandeln mit Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren.

2 Den Teig mithilfe eines Löffels oder Eisportionierers in 20 Kugeln portionieren und mit genügend Abstand auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 14 Minuten**

4 Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Um einen schönen Glanz nach dem Backen zu erhalten, werden Cookies mit Ei-Streiche abgestrichen. Für die Ei-Streiche 1 Ei mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verrühren.

