

## Cookie Dough

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Spezialteig:

150 g glattes Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
80 g weiche Butter  
2 EL Milch

#### Unterarbeiten:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix  
Zartbitter  
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
1 gestr. EL Erdbeermarmelade  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
4 Oreos®

#### Zum Bestreuen:

1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
½ Oreo®

### 1 Streuselteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Streuselteig verarbeiten. Den Teig dritteln.

### 2 Unterkneten:

**Schoko-Variante:** Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Unter 1/3 des Streuselteiges zuerst die geschmolzene Kuvertüre kneten, dann 1 EL Raspelschokolade. **Erdbeer-Variante:** Ein weiteres Streusel Drittel halbieren. Unter die eine Hälfte die Erdbeermarmelade kneten und nach Belieben mit Speisefarbe rot färben. Da der Teig dann etwas weicher wird, noch etwas Mehl unterkneten. Den ungefärbten Streuselteig und den Erdbeer-Streuselteig vorsichtig miteinander verkneten, so dass eine Marmoroptik entsteht. **Oreo®-Variante:** Die Keksbrösel unter den übrigen Streuselteig kneten.

### 3 Zum Bestreuen:

Die Teige mit einem Eisportionierer in Schalen portionieren. Mit Raspelschokolade und Keksbröseln bestreut servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn die Teige zu weich sind, diese eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.