


# Party-Cookies

18 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Cookie-Teig:

125 g weiche Butter  
100 g Braunzucker  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
180 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
½ KL Dr. Oetker Natron

### Zum Unterkneten I:

35 g Kokosette  
50 g klein geschnittene  
Zartbitter-Kuvertüre

### Zum Unterkneten II:

35 g gehackte Pekannüsse  
50 g klein geschnittene  
Vollmilch-Kuvertüre  
1 EL Backkakao

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Dr. Oetker Streudekor Schoko &  
Crispies Mix

- 1 Cookie-Teig:**  
Für den Teig Butter mit Braunzucker, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Puddingpulver darüber sieben und kurz einrühren. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen, sieben und in zwei Portionen mit dem Kochlöffel unterrühren.
- 2 Zum Unterkneten:**  
Den Teig halbieren. Eine Teighälfte mit Kokosette und Kuvertüre verkneten. Die zweite Teighälfte mit Pekannüssen, Vollmilchkuvertüre und Kakao verkneten. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 10 Min. kalt stellen.
- 3** Die Teigrollen in je 18 Stücke schneiden und die einzelnen Teigstücke rund formen. Je 2 Kugeln kurz miteinander verrollen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und leicht flach drücken.
- 4** Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**



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

**5 Zum Dekorieren:**

Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und das Streudekor damit befestigen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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

