

GIOTTO-COOKIES



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG

Verrühre die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanille 1 Min. cremig. Füge das Ei hinzu und rühre es ebenfalls ein. Zerkleinere die Giotto-Pralinen in einem Mixer. Gebe sie gemeinsam mit den restlichen Zutaten zum Teig und verrühre alles kurz, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Steche den Teig mit einem Eisportionierer (2,5 cm Durchmesser) oder einem Esslöffel ab und setze die Stücke mit etwas Abstand auf ein Blech, da sie während dem Backen noch auseinander gehen. Backe sie im Ofen für 12 Min und lasse sie danach komplett erkalten. Verpacke die Vollmilchkuvertüre in eine kleine Tüte und verschließe diese. Stelle die Tüte in eine Tasse mit heißem Wasser und lasse die Kuvertüre schmelzen. Halbiere die Giotto-Pralinen mit einem Messer. Schneide eine Ecke der Tüte ab und lasse die Kuvertüre über die Kekse laufen. Platziere jeweils 1 Giotto-Pralinhälfte mittig auf dem Keks und dekoriere ihn mit Kuvertüre. Lasse die Kekse vollständig erkalten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

COOKIES-TEIG:

- 120 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei
- 200 g** Haselnuss Pralinen (Giotto)
- 125 g** Haferflocken
- 100 g** Mehl
- 50 g** Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Zimt

DEKORATION:

- 50 g** Vollmilchkuvertüre
- 30** Giotto (Haselnusspralinen)