

BLAUBEER COOKIES / KEKSE MIT BLAUBEERFÜLLUNG UND STREUSELN



Cookies mit fruchtiger Füllung passen einfach immer. Diese Kekse sind schnell zubereitet und schmecken so lecker. Wenn es noch schneller gehen soll, könnt ihr auch fertige Marmelade verwenden. Ohne die frischen Heidelbeeren sind die Cookies zwei Wochen haltbar, so habt ihr jederzeit einen Snack griffbereit oder seid auf Gäste bestens vorbereitet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

BLAUBEERMARMELADE

Gib die Blaubeeren mit dem Zucker und Zitronensaft in einen Topf, lasse die Masse aufkochen und zerdrücke sie mit dem Whacker oder püriere sie nach Belieben. Lasse die Masse bei niedriger Hitze eindicken, nimm sie dann vom Herd, rühre das Tonka Wonka ein und lasse sie abkühlen.

BLAUBEERMARMELADE:

- 200 g** Blaubeeren (TK)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Tonka Wonka

STREUSEL

Verknete alle Zutaten zu Streuseln, am besten geht das mit einem Teigsmasher oder einem Handrührgerät mit Knethaken. Stelle die Streusel abgedeckt kühl.

STREUSEL:

- 50 g** Butter (kalt)
- 50 g** Zucker
- 100 g** Mehl
- ½ TL** Zimt
- 1 Pr.** Salz

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und belege mehrere Bleche mit Dauerbackfolie.

RÜHRTEIG:

RÜHRTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weiß cremig. Füge das Ei hinzu und rühre dann das Mehl und Backpulver kurz ein.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver schon enthalten.

- 110 g** Butter (weich)
- 50 g** Zucker
- 120 g** brauner Zucker
- ¼ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei
- 175 g** Mehl
- ¼ TL** Backpulver

COOKIES FORMEN UND FÜLLEN

Portioniere den Teig mit einem mittleren Eisportionierer und setze die Teigkugeln mit ausreichend Abstand auf die Bleche. Bemehle einen Messlöffel und drücke damit eine kleine Mulde in die Teigkugeln. Fülle etwas Blaubeermarmelade in die Mulden und streue die Streusel über die Cookies.

DEKORATION:

- 70 g** weiße Kuvertüre
- 40** Heidelbeeren

COOKIES BACKEN

Backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen jeweils für etwa 10 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf dem Blech vollständig abkühlen.

BLAUBEER COOKIES / KEKSE MIT BLAUBEERFÜLLUNG UND STREUSELN



Du kannst die Bleche auch bei 170 °C Heißluft gleichzeitig backen.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem Wasserbad, nimm sie herunter und rühre das übrige Drittel ein. Wärme sie dann nochmal kurz an und fülle die Kuvertüre in einen Mini-Spritzbeutel. Dekoriere die Cookies mit der Kuvertüre und setze die Heidelbeeren darauf. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Ohne die frischen Heidelbeeren als Dekoration halten sich die Cookies luftdicht verpackt etwa 2 Wochen. Mit den frischen Heidelbeeren sollten sie in 2 Tagen verzehrt werden.