



OSTEREI-COOKIES / XXL COOKIES MIT OSTER TOPPINGS



Diese süßen extragroßen Cookies in Osterei Form könnt ihr gemeinsam mit euren Kindern wie Plätzchen dekorieren und als Mitbringsel verschenken. Aber auch für den Osterbrunch sind die ein absoluter Hingucker. Für die Kekse habe ich mein Grundrezept zubereitet, so werden sie außen knusprig und innen wunderbar weich und chewy. Bei der Dekoration könnt ihr alle Toppings eurer Wahl verwenden. Ich habe weiße Kuvertüre mit meiner selbstgemachten Pistaziencreme und frischen, gefüllten Himbeeren kombiniert. Für das richtige Feeling für Ostern habe ich noch kleine Marzipaneier und Oblaten-Blümchen dazu dekoriert.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

COOKIES

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig. Gib die Eier einzeln dazu und rühre sie für jeweils 30 Sekunden ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz ein. Portioniere den Teig mit einem XL-Portionierer und setze ihn mit ausreichend Abstand auf die Dauerbackfolie. Es passen etwa 3 Cookies auf ein Blech. Forme den Teig dann mit einer Palette zu einer Ei-Form und streiche ihn leicht flach, er geht beim Backen noch auseinander. Backe die Bleche dann nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse die Cookies vollständig abkühlen, bevor du sie von den Blechen nimmst.

DEKORATION

Gib die Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel und schmilz sie darin in heißem Wasser. Fülle auch die Marmelade in einen Spritzbeutel und erwärme sie im Wasserbad. Fülle die Pistaziencreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Schneide jeweils eine kleine Spitze der Spritzbeutel ab und verteile die Kuvertüre über den Cookies. Fülle die Himbeeren mit der Marmelade und setze sie auf die Cookies. Spritze die Pistaziencreme in Tupfen dazu und dekoriere die Cookies mit den übrigen Toppings. Fertig dekoriert halten sich die Kekse im Kühlschrank 1-2 Tage. Ohne Dekoration sind sie luftdicht verpackt etwa 1 Woche haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

COOKIES:

- 340 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 200 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier (zimmerwarm)
- 560 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver

DEKORATION:

- 50 g** weiße Kuvertüre (weich)
- 1 EL** Himbeermarmelade
- 2 EL** Pistaziencreme
- 100 g** Himbeeren
- 1 EL** Pistazie (gehackt)
- 1 EL** Baiserdrop (zimmerwarm)
- 100 g** Mini-Ostereier (Marzipan oder Schoko)
- 40 g** Dekorblüten