



## Cookies mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 15 Minuten

**Wartezeit:**   
ca. 45 Minuten

### Zutaten für 8 Stück

75g Butter, weich  
75g brauner Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei (Größe M)  
150g Mehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
½ TL Backpulver  
2 kinder Riegel

### Utensilien:

Backofen, Küchenwaage,  
Schüssel, Handrührgerät  
Sieb, Kühlschrank, Messer,  
Schneidebrett, Backpapier,  
Backblech, Reibe

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Braunen Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter in einer Schüssel mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten auf mittlerer Stufe cremig schlagen. Mehl, Salz und Backpulver vermengen, in die Masse sieben und verrühren. Den Teig für ca. 20 Minuten abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

#### 2. Schritt:

Anschließend den Teig in der Hand zu 8 Kugeln formen und in jede Kugel eine Mulde hineindrücken. Kinder Riegel zerbrechen, sodass 10 Stücke entstehen. 8 kinder Riegel Stücke (pro Cookie eins) klein hacken und die restlichen zwei Stücke beiseite legen. Je Cookie etwas gehackte kinder Riegel in die zuvor geformte Mulde hineingeben, danach wieder verschließen und erneut in der Hand zu Kugeln formen. Anschließend die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht andrücken. Für 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen backen.

#### 3. Schritt:

Nach Backende beiseitegelegte kinder Riegel über die Cookies reiben und leicht abkühlen lassen. Nach Belieben noch warm oder kalt verzehren.

### Nährwerte:

Portionen:	8
Pro Portion:	50g
Pro Portion:	214 kcal

