



## Cookie Cup Grundrezepte

Mit freundlicher Genehmigung des Topp-Verlages dürfen wir Ihnen hier das Rezept für den Cookie-Grundteig vorstellen.

### Der Klassiker Cookie-Grundteig:

#### Zutaten:

- für 8 Cookie-Cup-Silikonförmchen, 16 Muffinförmchen oder 16 Espressotassen
- 200 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 280 g Mehl
- $\frac{3}{4}$  TL Backpulver
- 1 Msp. Natron

#### So wird´s gemacht:

1. Butter, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine vermengen.
2. Ein paar Minuten auf hoher Stufe aufschlagen, dann die Eier jeweils einzeln unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Natron mischen. Die Mehlmischung auf die Buttercreme sieben (so können sich keine Klümpchen und Mehlnester im Teig bilden).
4. Alles kurz durchrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.



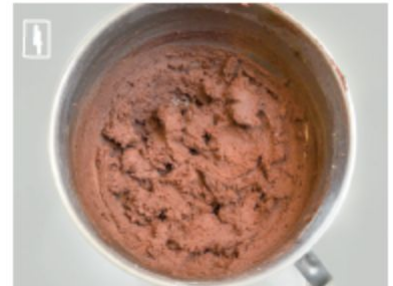
## Schokoladen-Cookie-Teig mit Kakaopulver

### Zutaten:

- für 8 Cookie-Cup-Silikonförmchen, 16 Muffinförmchen, oder 16 Espressotassen
- 200 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 220 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- $\frac{3}{4}$  TL Backpulver
- 1 Msp. Natron

### So wird´s gemacht:

1. Butter, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine vermengen.



2. Ein paar Minuten auf hoher Stufe aufschlagen, dann die Eier jeweils einzeln unterrühren.

3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Natron mischen und auf die Buttercreme sieben (so können sich keine Klümpchen und Mehlnester im Teig bilden).

4. Alles kurz durchrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

- [twittern](#)

- [teilen](#)

- [merken](#)

- [teilen](#)

- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/cookiecup-grundrezepte/>