

COOKIES

MIT VANILLEFÜLLUNG

FÜR 20 COOKIES

FÜR DEN COOKIE-TEIG

Halbgesalzene Butter	120g
Rohrohrzucker.....	170g
Vollzucker.....	60g
Ei	1
Mehl.....	270g
Kakaopulver Valrhona	30g
Backpulver	1 gestrichener TL
Natriumkarbonat.....	1 gestrichener TL
Schokotropfen Valrhona	170g

FÜR DIE VANILLE-KONDITORCREME

Eigelb.....	3
Milch	300ml
Zucker.....	70g
Maisstärke	30g
NOROHY-Vanilleschote aus Madagaskar	1 Schote



ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Konditorcreme **zubereiten**: Die Milch und die aufgeschnittene und ausgekrazte Vanilleschote **erhitzen**. Das Eigelb in einer Schüssel schnell mit dem Zucker **aufschlagen**.

Maisstärke **hinzugeben**.

Die heiße Milch nach und nach **unter ständigem Rühren** in die Mischung **gießen**. Wieder in den Kochtopf **umfüllen** und **unter ständigem Rühren** erhitzen, bis die Creme **eindickt**. Sobald die Creme aufzukochen beginnt, sofort in eine kleine Schüssel gießen und **abkühlen lassen**. Mit Frischhaltefolie **bedecken** und **beiseitestellen**.

Den Ofen auf 180 °C **vorheizen**.

Butter und Zucker in einer Schüssel **vermischen**. Gut **durchschlagen**, um eine cremige Textur zu **erhalten**. Anschließend das Ei **hinzufügen**. Eine weitere Minute zu einer luftig-leichten Masse **aufschlagen**.

Mehl, Kakao, Backpulver und Schokolade **unterrühren**. Alles schnell **vermischen**, ohne den Teig zu sehr zu **bearbeiten**.

Jeweils 40–50 g Teig zu einer kleinen Kugel **formen** und eine Mulde **eindrücken**. Mit einem Teelöffel mit Konditorcreme **füllen** und gut **verschließen**.

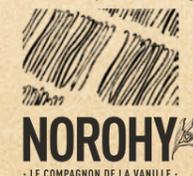
Die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech **setzen** und leicht **flachdrücken**.

In den Ofen schieben und höchstens 8 Minuten backen, auch wenn sie noch weich wirken: Die Cookies garen außerhalb des Ofens auf dem Backblech noch nach.

Backblech **aus dem Ofen nehmen** und Cookies auf dem Blech **auskühlen lassen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **CRU**.