Rezept für Cookies mit Nuss-Nougat-Cremefüllung und Schokostücken

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Ergibt ca. 14 Cookies

Zutaten:

- 240 g RIEPER Weizenmehl Type 00 blau oder RIEPER Universal Mehl
- 1 TL Natron
- 115 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanillearoma
- 100 g Schoko-Drops zum Backen oder Schokolade in kleine Würfel geschnitten (Zartbitter)
- ca. 100 g Nuss-Nougat-Creme (nach Belieben)

Zubereitung:

Tipp für die Arbeit mit Nuss-Nougat-Cremen: Damit man mit der Nuss-Nougat-Creme besser arbeiten kann, die 100 g auf 14 kleine Portionen aufteilen und auf einer frostfesten Unterlage verteilen. Diese in den Gefrierschrank geben (ca. 15 - 20 Minuten, bis der Rand leicht fest ist).

Butter, Zucker und Eier verrühren, bis diese schaumig sind. Vanillearoma hinzugeben und gut unterrühren. In einer getrennten Schüssel das Natron mit dem Mehl vermischen und anschließend nach und nach in die Butter, Zucker, Ei-Masse geben. Alles gut verrühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Anschließend die Schokolade hinzufügen und gleichmäßig untermengen.
Den Ofen vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Nuss-Nougat-Creme aus dem Gefrierschrank holen.

Nun etwas Teig für die Cookies mit Hilfe eines Löffels in eine Hand nehmen und in der Handfläche platt drücken (wenn der Teig zu flüssig ist und klebt, noch etwas Mehl in den bestehenden Teig geben und gut unterrühren). Eine Nuss-Nougat Portion auf den Teig legen. Anschließend den Teig um die Nuss-Nougat-Portion herum hochklappen und oben verschließen, sodass eine Kugel entsteht (ca. 2 cm Durchmesser). Die Kugel auf das Backblech setzten. Auf dem Backblech sollte genug Platz zwischen den Cookies sein, da diese sich im Ofen stark zu den Seiten ausbreiten.

Die Cookies in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12 - 15 Minuten bei 180° C Umluft backen. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, vom Blech lösen und zum Auskühlen auf ein Rost geben.

Backzeit:

Bei Umluft ca. 12 - 15 Min. bei 180°C backen. Die Backdauer kann je nach Ofen variieren.