



Keksteig zum Naschen mit verschiedenen Toppings



Zutaten

Für den Grundteig:

1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Zucker
220 g	Butter, Zimmertemperatur
350 g	Mehl
1 große Prise	Salz

Für den Chocolate Chip Cookie Dough:

50 g	Vollmilchschokotropfen
50 g	Zartbitter-Schokotropfen
1 große Prise	Zimt
1/3	Grundmasse
1- 2 EL	Milch

Für den Peanut Cookie Dough:

1- 2 EL	Milch
2	Mini-Erdnussriegel
1/3	Grundmasse
50 g	geröstete und gesalzene Erdnüsse
1 EL	Erdnussbutter

Für den S'Mores Cookie Dough:

2	Butterkekse
1 EL	Mini-Marshmallows
50 g	Zartbitterschokolade
1- 2 EL	Milch
1/3	Grundmasse
50 g	weiße Kuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2956 kJ, 706 kcal, 86,0 g Kohlenhydrate, 10,4 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 66,1 mg Cholesterin, 4,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Erinnerst du dich noch daran, dass man rohen Keksteig früher nie naschen durfte? Diese Zeiten sind jetzt endlich vorbei, denn wir zeigen dir, wie du essbaren Cookie Dough selbstermachen kannst! Dafür bereiten wir einen Grundteig vor, der keine Eier, aber dafür geröstetes Mehl enthält. Für den klassischen Chocolate Chip Cookie Dough kommen Schokotropfen und Zimt zu dem Grundteig. Für unseren Peanut Cookie Dough toppen wir den Grundteig mit Erdnussbutter, gesalzenen Erdnüssen und Erdnussriegeln. Und für den S'Mores Cookie Dough pimpen wir den Teig mit Schokolade, Keksen und Mini-Marshmallows. Die Toppings müssen nur mit dem Teig verrührt werden und schon kannst du deinen selbstgemachten Cookie Dough essen. Den Trend aus den USA kann man echt super easy nachmachen, also probier's unbedingt einmal aus. So geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann kannst du den Grundteig vorbereiten. Dazu das Mehl auf ein Backblech geben und für ca. 5 Minuten im heißen Ofen rösten. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz einige Minuten mit dem Mixer schaumig rühren. Dann kannst du das Mehl unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig auf drei große Schüsseln verteilen.

Step 2:

Für den Chocolate Chip Cookie Dough mischst du den Grundteig mit einer großen Prise Zimt und den Schokotropfen. Sollte der Teig noch etwas trocken sein, kannst du noch etwas Milch hinzugeben.

Step 3:

Für den Peanut Cookie Dough schneidest du zuerst die Riegel in kleine Würfel und hackst die Erdnüsse. Die Grundmasse zuerst mit der Erdnussbutter, dann mit den Schokoriegel-Würfeln und den Erdnüssen vermengen. Wenn nötig noch etwas Milch hinzugeben.

Step 4:

Für den S'Mores Cookie Dough die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit dem Cookieteig vermischen. Die Kekse und die weiße Kuvertüre klein hacken. Dann kannst du Kekse zusammen mit der weißen Schokolade und den Mini-Marshmallows unter den Teig heben. Wenn der Teig noch etwas zu trocken ist kannst du noch etwas Milch hinzufügen.

