

Krümelmonster-Cookies

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Ergibt 9 Stück

120g Butter, weich

120g Zucker

1 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
nur ausgekratzte Samen

2 Prisen Salz

1 frisches Ei

180g Mehl

1 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

75g weisse Schokolade, fein gehackt

25g Cornflakes

100g Butter, weich

50g Puderzucker

200g Doppelrahm-Frischkäse
(Philadelphia)

einige Tropfen blaue
Lebensmittelfarbe

18 Zuckeraugen

9 Guetzli

(z. B. Petit Beurre Choco Mini)

1. Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillesamen, Salz und Ei beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Cornflakes mischen, daruntermischen. Teig mit einem Löffel in 9 Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
3. **Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Cookies auf einem Gitter auskühlen.



4. **Verzierung:** Butter, Puderzucker, Frischkäse und Lebensmittelfarbe gut verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Masse auf die Cookies spritzen, mit den Zuckeraugen und den Guetzli verzieren, bis zum Servieren kühl stellen.

Lässt sich vorbereiten: Cookies ca. 2 Wochen im Voraus backen, ohne Verzierung in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Kurz vor dem Servieren verzieren.

Tipp: anstelle von weisser Schokolade dunkle verwenden.