

CROOKIES

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 6 STÜCK

6	ANKER Croissants (vom Vortag)
Crookieteig:	
80 g	weiche Butter
50 g	Feinkristallzucker
50 g	brauner Zucker
1	kleines Ei
1	MS Vanillepaste
125 g	glattes Mehl
½ TL	Natron
75 g	weiße Kuvertüre (gehackt) 75 g Schoko-Drops

SO WIRD'S GEMACHT

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Butter und Zuckersorten 5 Minuten cremig mixen. Ei und Vanille untermixen. Mehl und Natron einrühren. Kuvertüre und Schoko-Drops untermischen.
3. Croissants aufschneiden und mit der Hälfte vom Cookie Teig füllen. Auf das Blech legen und übrigen Cookie Teig auf den Croissants verteilen.
4. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und warm genießen.

TIPP

Zusätzlich mit Nougatcreme, Pistazienmus oder Marmelade füllen.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster