

Auf die Faust - Chocolate Bacon Cookies

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 20 Cookies

300 g Bacon-Streifen
 300 g Mehl Type 405
 1 Teelöffel Backpulver
 1 Teelöffel Salz
 100 g Butter
 100 ml Baconfett (aus der Pfanne)
 80 g Brauner Zucker
 80 g Weißer Zucker
 1 Vanilleschote
 1 Ei
 100 g dunkle Schokolade
 50 ml Ahornsirup
 3 Esslöffel Bourbon Whiskey

Ja, ich weiß du hast darauf gewartet. Jetzt ist es an der Zeit deine Backstube zu revolutionieren! Spritzgebäck und Omas Vanillekipferl waren gestern. **Ab sofort riecht deine Weihnachtsbäckerei nach Bacon und Bourbon!** Yogi-Tee wegpacken, Whisky eingießen und ab geht's ans Bacon backen! Klingt komisch? Hmm, vielleicht im ersten Moment, aber die Amerikaner haben uns gelehrt, dass Bacon eine Universalzutat ist und irgendwie zu allem passt. Und rate wo sich der kross gebratene

Schweinebauch noch unglaublich gut macht! Genau! Chocolate Chip Cookie Teig! Der Speck verleiht deinen Deluxe Keksen aber mal sowas von einen Geschmackskick der allerersten Güteklasse. **Vanille, Zucker, Butter und die vanilligen Holznoten vom Bourbon schreien quasi nach einem salzigen Side-Kick.** Und was wäre da bitte besser geeignet als Bacon? Jap, siehste, wüsste ich jetzt auch nicht! Du könntest natürlich auch salzige Erdnussbutter oder salzigen Toffee nehmen, aber erstens ist das doch irgendwie lahm und zweitens ist der Eigengeschmack vom Speck doch einfach viel viel leckerer ... und sieht auch noch besser aus. Falls du widererwartend immer noch unentschlossen sein solltest sofort mit der Fließband-Plätzchenproduktion zu beginnen, kann ich dich beruhigen. **Der Bacon nimmt trotz der Menge im Teig keine dominante Rolle ein. Vielmehr hält er sich im Hintergrund und harmoniert wirklich hervorragend mit den anderen süßen Zutaten.** Probiere es aus. Du wirst überrascht sein!

Bald fängt die Geschenkezeit wieder an. Stell dir vor, was für Luftsprünge dein Partner macht, wenn an der geschenkten Whisky-Flasche noch eine Tüte selbst gebackener Bacon Cookies hängt oder verschlafene Kinderaugen am Weihnachtsmorgen vor Freude ganz groß werden, da ein ganzer Korb Speck-Kekse unterm Baum steht! Jetzt kannst du Oma auch endlich mal etwas zurück schenken, was sie dir bestimmt noch nie gebacken hat, oder zum Nikolaustag die Stiefel deiner Liebsten mit nach Bacon duftenden Keksen füllen! Himmlisch! Die Geschenkmöglichkeiten sind quasi unbegrenzt. Fest steht auf jeden Fall, dass diese fantastischen Bacon Chocolate Cookies nicht nur der absolute Oberkracher sind, sondern auch deine beste Chance Santa Claus morgens in deinem Wohnzimmer anzutreffen. Denn bei einem Keks zur Milch wird er es nicht belassen können! In diesem Sinne frohes Bacon ... äh Backen und Ho Ho Ho!

- 1 -

Auf die Faust - Chocolate Bacon Cookies

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Bacon auf mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. 100 ml Bacon-Fett durch ein Sieb in eine Tasse geben und einfrieren.

- 3 -

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Vanillemark vermischen.

- 4 -

In einer anderen Schüssel Butter, Ei, Bacon-Fett, braunen Zucker, Salz und Bacon mit einem Handmixer verrühren.

- 5 -

Schokolade und Bacon grob hacken. Mehl und Buttermischung miteinander vermengen und mit einem Handmixer verrühren. Wenn eine klebrige Plätzchenmasse entstanden ist Schokolade und Bacon dazu geben und nochmals 1 Minute verrühren.

- 6 -

Golfball große Kugeln formen, auf ein Backblech mit Backpapier setzen und ca. 20 Minuten backen, bis die Cookies außen braun aber noch weich sind.

- 7 -

Die noch warmen Cookies mit Ahornsirup bepinseln.