

## Cookie Dough selber machen – das Grundrezept ohne Ei

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Portionen

#### Für den Cookie Dough

190 g Mehl Type 550  
150 g Butter  
75 g Zucker  
75 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Teelöffel Salz  
75 ml Milch  
75 g Zartbitter Schokotropfen

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer mit Knethaken

**Cookie Dough** selber machen – oh ja! Denn sind wir doch mal ehrlich, was gibt es beim Backen besseres, als den rohen Teig vom Löffel oder aus der Schüssel zu schlecken? Und wer kennt nicht die mahnenden Worte von Mama: *Davon bekommst du noch Bauchschmerzen ...*

Zum Glück haben die Amerikaner einen Trend ins Leben gerufen, mit dem du Mamas Spruch endlich vergessen kannst. In ihrem Keksteig wird nämlich einfach auf **das Ei verzichtet** und das Naschen von rohem "Cookie Dough" zur Tugend gemacht. Ob im Eis, auf frisch gebackenen

Brownies, zwischen zwei Salzbrezeln oder einfach pur vom Löffel – bei diesem selbstgemachten **Cookie**teig ist **roh naschen Pflicht!**

Und es ist ganz simpel: Einfach nach und nach alle Zutaten miteinander vermengen, zu deinem Küchenhelfer mit Knethfunktion greifen und den Teig ordentlich durchkneten lassen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Mehl auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

- 3 -

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

- 4 -

Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mischen. Butter, Mehl, Salz und Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Stabmixers zu einem Teig verrühren.

- 5 -

Schokotropfen dazugeben, unterrühren und zu gewünschten Portionen formen.