



# Cookie Dough zwischen zwei Brezeln und Schokomantel

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



## Zutaten für ca. 20 Portionen

110 g Butter  
110 g brauner Zucker  
55 g Zucker  
2 Esslöffel Milch  
220 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
75 g Schokoladentropfen  
40-50 Salzbrezeln  
300 g Zartbitterschokolade

Das Beste am Kuchenbacken ist nicht der Kuchen selbst - sondern das Naschen davor. Das war früher schon so. Und ist heute nicht anders. Anders ist allerdings, dass sich der rohe Teig zwischen zwei salzigen Mini-Brezeln und einem schokoladigen Überzug wiederfindet.

- 1 -

Butter, Zucker und braunen Zucker schaumig schlagen. Milch unterrühren. Mehl, Salz und Schokoladentropfen unterheben.

- 2 -

Salzbrezeln auf einer Platte verteilen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf die Brezeln setzen. Mit einer zweiten Brezel bedecken, ca. 10 Minuten in das Tiefkühlfach geben.

- 3 -

Zartbitterschokolade schmelzen. Brezel-Happen in die Schokolade tunken und trocknen lassen.