

Kekse tunken war gestern! Zeit für den Milch und Cookie Shot

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Cookies

Für die Cookies

180 g Butter
75 g Zucker
90 g brauner Zucker
1 Eigelb
2 Teelöffel Vanilleextrakt
240 g Mehl
2 Prise(n) Salz
150 g Schokodrops

Für den Shot

200 g Zartbitter-Kuvertüre
200 ml Milch
1,5 Teelöffel Vanilleextrakt

Besonderes Zubehör

10 hitzebeständige Gläschen

Wie - du tauchst deine Kekse noch in Milch? Das ist doch echt von gestern! Jetzt wird nämlich die Milch in den Cookie gegossen... Zutaten miteinander verrühren, zu einem Becher formen und ausbacken. Milch mit Vanille verfeinern und in die Cookies gießen - schon lässt sich deine geliebte Geschmackskombi noch besser genießen!

Wie du richtig gute Cookies machst? Das verrät die Krümelmonster Sina in ihrer [6-Punkte-Checkliste für perfekte American Cookies](#).

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gläschen mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Butter mit beiden Zuckersorten cremig rühren. Eigelb und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl sieben, mit Salz mischen und nach und nach unter den Teig heben. Schokodrops unterrühren.

- 3 -

Gläschen mit Teig auskleiden und fest an den Rand drücken. Mit Alufolie füllen und 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Gläschen mit Klarsichtfolie auskleiden und die Cookies hineinstellen. Auskühlen lassen.

- 5 -

Zartbitter-Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und Innenseiten, sowie den Rand der Cookies damit bestreichen, fest werden lassen.

- 6 -

Cookies mit Hilfe der Klarsichtfolie aus den Gläschen heben. Milch mit Vanilleextrakt mischen und vor dem Servieren in die Cookies füllen.