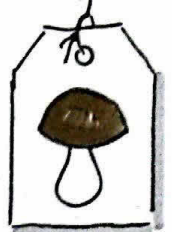


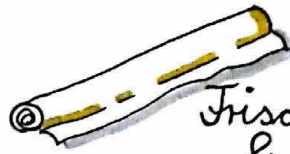
Teabag Cookies



Zutaten

- 300 gr. Mehl
- 100 gr. Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 200 gr. kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 75 gr. geschmolzene Schokolade

Material



Holzspieße



3 Masse gut kneten, Kugel formen & in Frischhaltefolie verpacken.



Teig 2 Stunden im Kühlschrank

Stelle einen Müllbeteig her:

1

Mischung aus Mehl, Zucker, Vanillinzucker & 1 Prise Salz



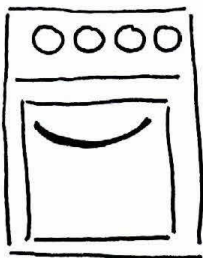
2

Ei in die Mehlmulde schlagen



Butterflockchen

4



Vorheizen
180°C Ober-/Unterhitze
160°C Umluft

6

BACKZEIT 8-10MIN.

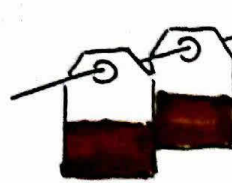
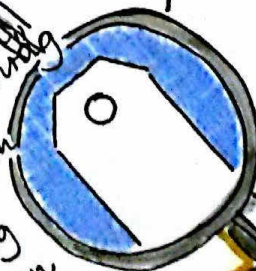
7

Abgekühlte Cookies in die warme Schoki tauchen.

5

Teig ausrollen

5x7cm große Rechtecke schneiden
Ecken schräg ab-schneiden
Wichtig lochen



Zum Trocknen auf den Holzspieß fädeln.

8

Fertig