Cookie Dough

Wer schon als Kind gerne rohen Teig aus der Schüssel geschleckt hat, wird das Rezept vom Cookie Dough lieben!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

180 g	Zucker (weiß)
70 g	Zucker (braun)
180 g	Butter (geschmolzene)
1 TL	Vanilleextrakt
160 g	Mehl
Nach Belieben	Schokotropfen

Zubereitung

1. Für den **Cookie-Dough** den weißen und den braunen Zucker in eine Schüssel geben.

2. Dann die geschmolzene Butter, und das Vanilleextrakt hinzufügen und alles miteinander verrühren.

3. Nun das Mehl durch ein Sieb hinzufügen und unterrühren.

4. Zum Schluss noch beliebig viel Schokotropfen unter den Teig kneten.

5. Nun kleine Kugeln aus der Masse formen und diese anschließend im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen, bis der Teig in seiner Konsistenz fester ist. Dieser kann dann anschließend roh verzehrt werden.

Tipp

Wer möchte kann den Cookie Dough-Kugeln, bevor sie in den Kühlschrank gehen, von außen zusätzlich noch ein paar Schokotropfen aufdrücken. Das macht sie optisch noch schöner.