



Kirsch-Beeren-Cookies



Zutaten

150 g	Kirschen
50 ml	Wasser
200 g	Zucker
1/2 TL	Zimt
100 g	Butter
200 g	Mehl
100 g	Nuss-Nougat, schnittfeste Masse
50	Heidelbeeren
100 g	Knuspermüsli Multifrucht
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 2292,8 kJ, 548 kcal, 83,8 g Kohlenhydrate, 6,4 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 38 mg Cholesterin, 1,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Entdecke den ultimativen Crunch für Naschkatzen: Heidelbeer-Cookies mit Nougat Stückchen und als perfekte Begleitung dazu, ein fruchtiges Kirschkompott. Für das Kompott die Kirschen entsteinen und diese mit Zucker, Wasser und etwas Zimt kurz einkochen lassen. Der Keksteig aus Butter, Zucker und Mehl ist schnell zubereitet. Mit etwas Knuspermüsli bekommen die Kekse den perfekten Crunch und die süße Kombination aus frischen Heidelbeeren und Nougat wird deine Geschmacksknospen zum Tanzen bringen. Pro Keks nimmst du eine kleine Teigmenge, drückst die Teigkugel flach und verteilst Nougatstückchen, Heidelbeeren und Knuspermüsli in der Teigmitte und formst daraus wieder eine Kugel. Nach 10 Minuten im Kühlschrank und 15 Minuten im Ofen sind die Cookies fertig für den ultimativen Genuss. Ein Rezept, das garantiert für gute Laune sorgt. Also, worauf wartest du?

Step 1:

Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Step 2:

Die Kirschen waschen, entsteinen und halbieren. In einem Topf mit 50 ml Wasser und 50 g Zucker ca. 15 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss einen halben Teelöffel Zimt dazugeben.

Step 3:

In einer Schüssel Butter, den restlichen Zucker und das Mehl zu einem glatten Keksteig verkneten und zur Seite stellen.

Step 4:

Schneide das Nougat in kleine Würfel und wasche die Heidelbeeren. Nun formst du aus dem Keksteig einen etwa Tischtennis großen Ball, drückst diesen flach und gibst zwei Heidelbeeren, ein Stück Nougat und etwas Knuspermüsli in die Teigmitte. Ziehe die flachen Teigseiten über die Füllung und rolle den Cookie erneut zu einer Kugel. Lege die Kugel auf das Backblech und verfare so lange bis du den gesamten Teig aufgebraucht hast. Stelle die Cookies für 10 Minuten in den Kühlschrank, damit der Teig sich etwas zusammenzieht.

Step 5:

Vor dem Backen die Cookies mit etwas Salz bestreuen und im Anschluss für ca. 15 Minuten backen. Die Cookies sollten dabei nicht zu dunkel werden.

Step 6:

Fülle das Kirschkompott in eine kleine Schale und serviere es zusammen mit den restlichen Beeren und den Cookies.