

WEIHNACHTSGBÄCK – GRINCH COOKIES

WEIHNACHTSGBÄCK – GRINCH COOKIES

Schon vor Wochen habe ich mich in die grünen Grinch Cookies verliebt die man überall auf Pinterest entdeckt – die standen für dieses Jahr unbedingt auf meiner to-bake Liste. Als ich dann die Zutatenlisten der amerikanischen Blogs gecheckt habe – man will ja alles im Haus haben wenn es los geht – war ich doch etwas überrascht. Nicht unbedingt, dass sich alle Rezepte so ähnlich sind, das liegt teilweise einfach in der Natur der Sache bei coolen Rezepten... nein, die haben als Basis alle einen Vanilla-Cake-Mix! Das kommt mir nicht aufs Blech – da fällt mir etwas Besseres ein. Und so sind diese Grinch Cookies ganz ohne Mix entstanden!



ZUTATEN FÜR 16-20 COOKIES

100g weiße Kuvertüre

75g Butter

160g Mehl

70g Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote (das Mark) oder 1 TL gemahlene Vanille

1 TL Weihnachtsgewürz* (oder 1/2 TL Zimt + 1/4 TL gemahlener Kardamon + 1/4 TL gemahlene Nelken)

10g grüne Lebensmittelfarbe (1 Tube)

100g Puderzucker

Außerdem:

etwas roter Fondant, ca. 50g

etwas Zuckerschrift oder Zuckerguss

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit der weißen Kuvertüre in einem kleinen Topf langsam bei kleiner Hitze schmelzen. Mehl, Zucker, Eier, Backpulver, Salz, Weihnachtsgewürz und Lebensmittelfarbe in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem dicken Teig verkneten. Langsam die flüssige Schokoladenbutter dazu geben und alles zu einem glatten Teig mixen. Den Teig für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.



In dieser Zeit das Fondant oder Marzipan von Hand zu kleinen Tropfen formen und oben mit einem Holzstäbchen eine kleine Kerbe eindrücken und die typische Herzform zu erhalten. Alternativ die Masse dünn ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Die Herzen auf etwas Backpapier zum Antrocknen beiseite stellen.



Den Puderzucker auf einen kleinen Teller geben. Den grünen Teig zu kleinen Kugeln formen und jede Kugel rundum im Puderzucker wälzen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit der flachen Hand etwas platt drücken.



Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Das Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und die Plätzchen 12-14 Minuten lang backen. Achtung - bleiben die Cookies zu lange im Ofen verlieren sie ihre Farbe. Das Blech aus dem Ofen holen und die Grinch Cookies vollständig auskühlen lassen.

Mit etwas Zuckerguss oder Zuckerschrift auf jeden der grünen Grinch Cookies ein rotes Fondantherz kleben.



Antrocknen lassen und die Cookies in eine passende Keksdose geben.



Natürlich solltet ihr mindestens einen sofort vernaschen – einfach als Qualitätskontrolle...

Ich wünsche euch eine traumhafte (Vor-)Weihnachtszeit!



©katha-kocht.de