

Rainbow Cookies

Die Rainbow Cookies hab ich auf einem amerikanischen Blog gelesen und MUSSTE sie unbedingt machen. Ich liebe Cookies, man nennt mich auch gern mal Krümelmonster und so hübsche Teilchen, noch dazu mit M&Ms, die ich zu meinen Lieblingssüßigkeiten zähle, da kam ich nicht dran vorbei.

Da amerikanische Rezepte oft in Cups angegeben werden, habe ich alles nachgewogen und stelle Euch die Zutatenliste in der gewohnten Lesart bereit:

- 250g Mehl (mehr, wenn der Teig zu klebrig wird)
- 175g brauner Zucker
- 175g gesalzene Butter
- 1 Ei und 1 zusätzliches Eigelb
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1/2 - 1 TL Backpulver
- 300g M&Ms, die kleinen mit Schokoladenfüllung



Die Butter wiege ich ab - dass mir das mit nur einem Schnitt auf Anhieb so genau gelingt, passiert auch eher selten :-)



Die Butter schmelze ich und lasse sie dann 10 Minuten abkühlen. Dann kommt der Zucker dazu und wird mit einem Schneebesen so lange untergerührt, bis er sich löst.



Dann werden Vanilleextrakt, Ei und Eigelb mit untergerührt, in einer anderen Schüssel mische ich schon mal das Mehl mit dem Backpulver.

Dieses rühre ich dann unter die Teigmasse und nehme noch so viel Mehl dazu, bis der Teig nicht mehr klebt.





Mein Fehler hier war, zu viel Mehl verwendet zu haben, besser ist es, den Teig an der Stelle einfach ein bisschen zu kühlen. Wir werden nachher sehen, warum. Erst mal kommen noch die M&Ms dazu und werden mit untergeknetet.



Der Trick beim Cookie-Formen ist jetzt der folgende: Aus dem Teig werden Kügelchen geformt und diese dann in der Mitte auseinandergerissen. Dann wird das Kügelchen wieder zusammengesetzt, indem die unregelmäßigen Innenseiten nach unten und oben kommen. Warum man das macht? Weils Spaß macht *grins* Der Sinn dahinter ist, dass die Kügelchen genau an den Stellen auseinanderreißen, wo die M&Ms sitzen und sie damit an die Oberfläche des Cookies kommen - das sieht dann einfach schöner aus.



Ab in den Ofen mit den Cookies, bis sie schön zerlaufen und an den Rändern hellbraun sind. Ich backe sie bei 180° Ober-Unterhitze, ca. 12-15 Minuten (aufpassen, dass sie nicht zu braun werden, es kann je nach Ofen auch deutlich kürzer sein). Bei Umluft lieber nur 165° einstellen.



Das mit dem Zerlaufen haben sie nicht so gut hinbekommen - zu viel Mehl. Was dann leider auch dafür sorgt, dass die Cookies nicht dieses weich-matschige Innere haben, wie man es so kennt. Schmecken trotzdem - man sollte sich aber zurückhalten, bis sie kalt sind, denn heiße Schokolade kann ganz schön heiß sein!



Auf den ersten Bissen waren sie mir etwas zu süß, obwohl ich die Menge des Zuckers schon reduziert hatte. Aber nach dem Kaltwerden... ach ja, eigentlich ganz lecker :-) Mmmmh, sehr lecker sogar. Knackige Schoki und vanilliger Teig. Auch am nächsten Tag schmecken sie noch ganz gut und lange werden sie sich bei uns bestimmt nicht halten, hihi.