

# CROOKIES

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



GUSTO

## DAS BRAUCHST DU FÜR 6 STÜCK

|              |                                             |
|--------------|---------------------------------------------|
| 6            | ANKER Croissants (vom Vortag)               |
| Crookieteig: |                                             |
| 80 g         | weiche Butter                               |
| 50 g         | Feinkristallzucker                          |
| 50 g         | brauner Zucker                              |
| 1            | kleines Ei                                  |
| 1            | MS Vanillepaste                             |
| 125 g        | glattes Mehl                                |
| ½ TL         | Natron                                      |
| 75 g         | weiße Kuvertüre (gehackt) 75 g Schoko-Drops |

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Butter und Zuckersorten 5 Minuten cremig mixen. Ei und Vanille untermixen. Mehl und Natron einrühren. Kuvertüre und Schoko-Drops untermischen.
3. Croissants aufschneiden und mit der Hälfte vom Cookieteig füllen. Auf das Blech legen und übrigen Cookieteig auf den Croissants verteilen.
4. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten überbacken. Herausnehmen und warm genießen.

## TIPP

Zusätzlich mit Nougatcreme, Pistazienmus oder Marmelade füllen.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster