

Swirl-Cookies



- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Butter**
- 100 g **Vollei**
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Herstellung

- ▶ Den Teig zu je 300 g teilen und einzelne Teige nach Belieben mit flüssiger Lebensmittelfarbe einfärben.
- ▶ Die einzelnen Teigstücke auf 50 x 20 cm ausrollen (Stärke: 2,5 mm bei 2 Lagen, 2,0 mm bei 3 Lagen)
- ▶ Die verschiedenfarbigen Teige übereinanderlegen mit Wasser abstreichen und eng aufrollen.
- ▶ Die Teigrollen kühlstellen.
- ▶ Die Teigrollen in 0,5 bis 1 cm breite Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und abbacken.

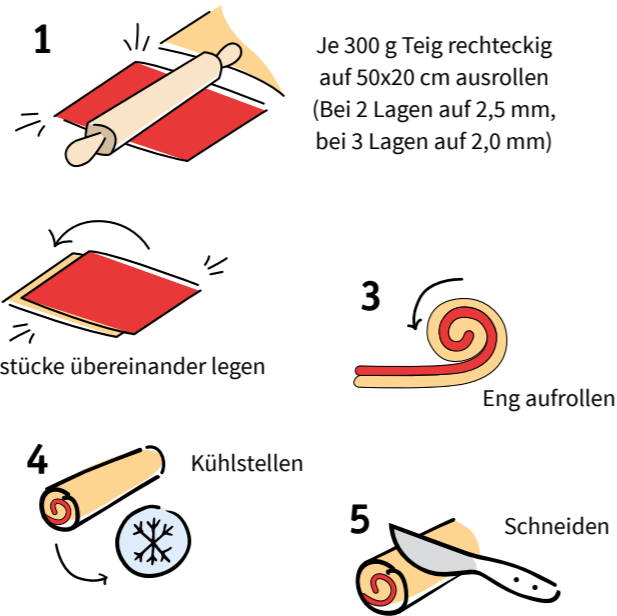
Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten



Dunkler Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Rau Back extra, weich**
- 100 g **Vollei**
- 50 g **Wasser**
- 75 g **Kakaopulver**
- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 639

Cookies/Swirl Cookies

Cookie-Hits



	Chocolate	Blueberry	Peanutbutter	Lemon-Poppyseed	Spicy	Surprise
Gesamtstückzahl:	36 Stück	36 Stück	31 Stück	30 Stück	35 Stück	28 Stück
Zutaten:						
American Cookie	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Butter, weich	350 g	350 g	350 g	350 g	350 g	350 g
Wasser	60 g	150 g	60 g	90 g	60 g	60 g
Schokobella Feinherb	200 g	---	---	---	---	---
Schoko-Chunks weiß	200 g	---	---	---	---	---
Haferflocken	---	100 g	---	---	---	---
Blaubeeren, TK	---	200 g	---	---	---	---
Kabi	---	15 g	---	---	---	---
Erdnussbutter Creamy	---	---	150 g	---	---	---
Mohna	---	---	---	50 g	---	---
Citronella	---	---	---	15 g	---	---
Stollengewürz-Aroma	---	---	---	---	---	---
Feigen, klein gehackt	---	---	---	---	20 g	---
Kirschen, getrocknet, klein gehackt	---	---	---	---	100 g	---
Schoko-Chunks Vollmilch	---	---	---	---	100 g	---
Füllung:						
Bellanossa	---	---	---	---	---	140 g
Dekor:						
Erdnüsse	---	---	280 g	---	---	---
Mohreglanz Zitrone	---	---	---	130 g	---	---
Schokobella	---	---	---	---	---	140 g
Verarbeitung:						
	---	Haferflocken mit Wasser vermischen und kurz quellen lassen.	---	Mohna mit Wasser verrühren und kurz quellen lassen.	---	---
		Zutaten intensiv verkneten. Knetzeit: 2 + 2 Minuten			Zutaten intensiv verkneten. Knetzeit: 2 + 2 Minuten	
	---	Zum Schluss die Blaubeeren kurz unterlaufen lassen.	---	---	---	---
Herstellung:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Die Cookies in die Erdnüsse drücken ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen und eine Seite in Mohreglanz Zitrone tauchen. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bellanossa in ca. 5 g Tupfen auf Backpapier dressieren und frosten. ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Die gefrorenen Tupfen in den Cookie-Teig eindrücken und rundformen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen und mit Schokobella überspinnen.
Backtemperatur:		190 °C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur)			190 °C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit:	ca. 12 Minuten	ca. 12–14 Minuten	ca. 12 Minuten	ca. 12 Minuten	ca. 12 Minuten	ca. 12–14 Minuten