

# Foodtrend Rezept



Außen knusprig und  
innen weich

## NYC Cookies

**Gesamtstückzahl: 16**

- ..... 1,000 kg **Mürbella**
- ..... 1,000 kg **American Cookie**
- ..... 0,650 kg Butter
- ..... 0,150 kg Vollei
  - ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten. 2 + 2 Minuten.
- ..... 0,550 kg **Win-Win Chunks**
  - ▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
- Topping**
- ..... 0,300 kg **Win-Win Chunks**

### Herstellung

- ▶ Den Teig in 150 g-Stücke abwiegen.
- ▶ Zu Kugeln formen.
- ▶ In die Chunks drücken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Tipp: Eventuell mit Unterblech backen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 - 190 °C (= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 - 18 Minuten

#MartinBraunTrendsetter