CROOKIES

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