

BIONDA CARAMELLIS COOKIES

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

BIONDA CAMELLIS COOKIES

Ca. 30 Stück à Ø 5 cm

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 10 Minuten

120 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

50 g Felchlin Caramellis (Art. HA50B)

120 g Felchlin Couverture Bionda 36% (Art. CO49C)

200 g Ur-Dinkelmehl hell

Zubereitung

Butter und Zucker rühren bis die Masse hell ist. Salz und Eigelb dazugeben, weiter rühren. Caramellis und Bionda (grob gehackt) beimischen. Dinkelmehl dazu sieben und alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. Fertiger Teig zu einer Stange von ca. 5 cm Durchmesser rollen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Cookies schneiden, ca. 0,5 cm breite Scheiben auf dem Backblech verteilen.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C), ca. 10 Minuten.

Nach dem Backen auf dem Gitter auskühlen lassen.

TIPP!

Die unbackenen Cookie-Teiglinge kann man auch gut einfrieren und bei Gebrauch gefroren in den Ofen schieben und fertig backen.

Anstelle der Couverture Bionda kann man auch eine andere Felchlin Couverture verwenden.

Caramellis können auch durch Nüsse ersetzt werden.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr