Einer für alle:
1 Cookie-Teig, 4 Rezepte

Cookies

Die besten amerikanischen Cookies –
super weich, super chewy
und super einfach!

Cookies nach amerikanischem Vorbild backen soll einfach sein? Wer schon einmal ein einfaches Cookie-Rezept gesucht hat, weiß, dass es unzählige, verschiedene Ausführungen gibt. In dem einen Rezept ist Musvovado-Zucker ein MUSS, in dem anderen soll die Butter flüssig sein, wieder ein anderes besagt, dass die Temperatur erst niedrig und dann hochgeschaltet werden muss, mal viel, mal wenig rühren – quasi eine Wissenschaft für sich.

Aber die Suche hat nun ein Ende, denn mit diesem Rezept ist die Zubereitung wirklich einfach und die Kekse gelingen fast von selbst!

Cookies backen leicht gemacht

Zunächst einmal benötigst du keine Zutaten, dessen Namen du zunächst „googlen" müsstest. Darüber hinaus benötigst du auch nur ein einziges Rezept, um weiche, chewy Cookies zu zaubern. Denn ein gutes Grundrezept lässt sich mit verschiedenen Schokoladen, Beeren, Früchten, Aromen und Gewürzen ganz nach Belieben abwandeln. Für den Cookie-Grundteig benötigst du:

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g weißer Zucker
- 120 g Rohrzucker (oder Rohrrohrzucker)
- 1 ½ TL Gourmet Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver

Nimm das und mach deine Cookies zu einem Traum

Mit unseren backfesten Chocolate Chunks werden deine Cookies zu einem himmlischen Genuss – egal, ob aus weißer, Zartbitter oder Vollmilch-Schokolade. Für eine fruchtige Alternative sind unsere Bio Zitronen- und Orangenschale der perfekte Begleiter!

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

White Chocolate

Lemon Cookies

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g weißer Zucker
- 120 g Rohrzucker (oder Rohrrohrzucker)
- 1 ½ TL RUF Gourmet Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 2 EL RUF Speisestärke
- 1 TL RUF Backsoda
- 1 TL RUF Backpulver
- 1 Pck. RUF Bio Zitronenschale
- 2 Pck. RUF weiße Chocolate Chunks

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die weiche Butter, weißen Zucker, Rohrzucker mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) schaumig aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle fast vollständig aufgelöst haben.
3. Anschließend das Vanille Extrakt und die Eier unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und die Zitronenschale gut miteinander vermengen und kurz unter die restliche Masse rühren.
5. Die weißen Chunks mit einem Teigschaber unterheben.
6. Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer 12-16 Cookie-Häufchen auf den Backblechen verteilen (nicht plattdrücken). Lasse viel Platz zwischen den einzelnen Cookies, denn der Teig läuft während des Backens auseinander.
7. Die Cookies 11-15 Minuten backen. Sie sollten noch recht hell und in der Mitte leicht flüssig sein. Nach dem Backen die Kekse auf dem Blech richtig auskühlen lassen.

Salzig tritt süß

Salted Caramel Cookies

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g weißer Zucker
- 120 g Rohrzucker (oder Rohrrohrzucker)
- 1 ½ TL RUF Gourmet Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 EL RUF Speisestärke
- 1 TL RUF Backsoda
- 1 TL RUF Backpulver
- 50 g Backkakao

Für die Karamellsauce:

- 200g Zucker
- 1 TL Meersalz
- 70g Butter
- 100ml Sahne

Zubereitung

Teig zubereiten und Cookies backen:

1. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die weiche Butter, weißen Zucker, Rohrzucker mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) schaumig aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle fast vollständig aufgelöst haben.
3. Anschließend das Vanille Extrakt und die Eier unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und den Backkakao gut miteinander vermengen und kurz unter die restliche Masse rühren.
5. Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer 12-16 Cookie-Häufchen auf den Backblechen verteilen (nicht plattdrücken). Lasse viel Platz zwischen den einzelnen Cookies, denn der Teig läuft während des Backens auseinander.
6. Die Cookies 11-15 Minuten backen. Sie sollten noch leicht flüssig in der Mitte sein. Nach dem Backenn die Kekse mit einem Löffel leicht eindrücken, so dass eine Mulde ensteht und auf dem Blech richtig auskühlen lassen.

Karamellsauce zubereiten:

1. Den Zucker und das Salz in eine beschichtete Pfanne geben und auf niedrigster Stufe schmelzen.
2. Wenn der Zucker am Rand anfängt zu karamellisieren, die Masse vorsichtig umrühren, damit nichts anbrennt.
3. Ist der Zucker komplett karamellisiert, die Butter sowie Sahne dazu geben und mit der Masse verrühren. Durch den Temperaturschock wird der Karamell in der Pfanne erst richtig fest, löst sich dann aber schnell wieder auf.
4. Ist eine homogene Masse entstanden, kann die Sauce abkühlen.
5. Zuletzt die Karamellsauce in die Mulden der Kekse geben.

Schoko-Overload

Triple Chocolate Cookies

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g weißer Zucker
- 120 g Rohrzucker (oder Rohrrohrzucker)
- 1 ½ TL RUF Gourmet Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 EL RUF Speisestärke
- 1 TL RUF Backsoda
- 1 TL RUF Backpulver
- 50 g Backkakao
- 1 Pck. RUF Chocolate Chunks Zartbitter
- 1 Pck. RUF Schokotröpfchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die weiche Butter, weißen Zucker, Rohrzucker mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) schaumig aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle fast vollständig aufgelöst haben.
3. Anschließend das Vanille Extrakt und die Eier unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Natron, Backpulver und den Backkakao gut miteinander vermengen und kurz unter die restliche Masse rühren.
5. Die Chunks und die Hälfte der Schokotröpfchen mit einem Teigschaber unterheben.
6. Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer 12-16 Cookie-Häufchen auf den Backblechen verteilen (nicht plattdrücken). Lasse viel Platz zwischen den einzelnen Cookies, denn der Teig läuft während des Backens auseinander.
7. Die Cookies 11-15 Minuten backen. Sie sollten noch recht hell und in der Mitte leicht flüssig sein. Nach dem Backen die Kekse auf dem Blech richtig auskühlen lassen.

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

Himmlische

Raspberry White Chocolate Cookies

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 120 g weißer Zucker
- 120 g Rohrzucker (oder Rohrrohrzucker)
- 1 ½ TL RUF Gourmet Vanille Extrakt
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 2 EL RUF Speisestärke
- 1 TL RUF Backsoda
- 1 TL RUF Backpulver
- 30 g getrocknete Himbeeren (oder 100 g frische Himbeeren)
- 1 Pck. RUF Chocolate Chunks weiß

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die weiche Butter, weißen Zucker, Rohrzucker mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) schaumig aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle fast vollständig aufgelöst haben.
3. Anschließend das Vanille Extrakt und die Eier unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Natron und Backpulver gut miteinander vermengen und kurz unter die restliche Masse rühren.
5. Die getrockneten Himbeeren und die weißen Chunks mit einem Teigschaber unterheben.
6. Mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer 12-16 Cookie-Häufchen auf den Backblechen verteilen (nicht plattdrücken). Lasse viel Platz zwischen den einzelnen Cookies, denn der Teig läuft während des Backens auseinander.
7. Die Cookies 11-15 Minuten backen. Sie sollten noch recht hell und in der Mitte leicht flüssig sein. Nach dem Backen die Kekse auf dem Blech richtig auskühlen lassen.