



Rosen Cookies

Zutaten

Für etwa 30 Cookies mit Ø 5 cm oder 50-55 Cookies mit Ø 3 cm

Für den Teig:

280 g Dinkelmehl, Type 630
1/3 TL gemahlene Vanille
1 Bio-Zitrone (Abrieb)
1 EL Speisestärke
50 g Rohrzucker
1/3 TL Salz
200 g kalte Butter
1 Ei

Für die Creme:

200 g VIVANI Weiße Kuvertüre
450 g Sahne
150 g Frischkäse
¼ TL gemahlene Vanille
Zum Einfärben: Kurkuma, Matcha, Wild-Heidelbeeren, Himbeeren

So wird's gemacht

- 01** Für den Teig die kalte Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit allen weiteren Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Scheibe formen und 1 Stunde kühlen.
- 02** Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Runde Scheiben mit Ø 3 oder Ø 5 cm ausstechen (je nach gewünschter Größe).
- 03** Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft 15-17 Minuten leicht goldbraun backen. Auskühlen lassen.
- 04** Für die Creme die weiße Schokolade hacken. In eine Schüssel geben.
- 05** 150 ml der Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Die Schokolade schmelzen lassen und mit dem Schneebesen glattrühren. Abkühlen lassen und für 3-4 Stunden kaltstellen.
- 06** Nach der Kühlzeit die weiße Schokoladenmasse mit Frischkäse, Vanille und der restlichen flüssigen Sahne (300 ml) in eine große Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen der Küchenmaschine in etwa 3-5 Minuten cremig steif schlagen, bis sich Spitzen bilden.
- 07** Nun die Creme nach Wunsch einfärben oder klassisch weiß lassen. Für Gelb etwas gemahlene Kurkuma, für Grün etwas gemahlene Matcha Pulver, für zartes Lila Wild-Heidelbeeren und für zartes Rosa Himbeeren hinzugeben. Für die beiden letzteren Farben die Beeren jeweils durch ein Sieb drücken und den Saft verwenden. Tipp: Die Farbintensität lässt sich durch die Menge der zugegebenen Zutaten selber steuern. Bei den Beeren den Saft nur tröpfchenweise dazugeben, damit die Creme nicht zu weich wird.
- 08** Die eingefärbten Cremes nochmals für eine Stunde kühlen. Sie dürfen nicht zu weich sein, damit sie gut aufgespritzt werden können.
- 09** Die Cremes nacheinander in einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen und von der Mitte nach außen auf die Cookies aufspritzen. Bis zum Servieren kühlen.