

CHRISTMAS CRINKLE COOKIES

Posted on 9. Dezember 2016



Liebt ihr auch diese weichen, schokoladigen Crinkle Cookies? Heute habe ich für das Rezept für leckere Christmas Crinkle Cookies. Ich mache immer gleich die doppelte Menge... Da es bei uns das ganze Jahr über Cookies gibt, müssen zur Weihnachtszeit andere, so richtig weihnachtliche Cookies her. Warum nicht auch die leckeren Crinkle Cookies ein wenig Weihnachts-Zauber verleihen? Da sind sie nun...Christmas Crinkle Cookies, sehr schokoladig, mit weihnachtlichen Aromen gewürzt und richtig schön "chewy"!

[Hier](#) zu weiteren leckeren Rezepten für die Weihnachtszeit.



Zutaten:

(für 12 Stück oder ca. 24 kleine)

- 100g gute Schokolade/ Liebingsorte (Ich habe Halbbitter genommen.)
- 15g Butter
- 1 El Rum (Der Alkohol verdunstet beim backen, Alternativ: 1 EL Milch)
- 1 Ei
- 55g brauner Zucker

- 1 Tl Vanillezucker oder Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln, gerne selbst gemahlen
- 1/2 Tl Backpulver (ein gut gemeinter halber Teelöffel ????)
- 1Tl Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Kardamom
- ca. 2 El Puderzucker

(Ich habe mich diesmal für kleine entschieden...)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze / 160°C Umluft vorheizen.

- Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter, 20g von dem Zucker und dem Rum in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
Thermomix: 2 Min./ 50°C/ Stufe 2
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist und sich die Zutaten verbunden haben, wird das Ei sowie der restliche Zucker hinzugefügt und gut untergerührt (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid: Flachrührer). **Thermomix:** 45 Sek./ Stufe 3
- Nun wird das Mehl, gemischt mit dem Backpulver und den Mandeln, hinzugegeben und gut untergerührt. **Thermomix:** 30 Sek./ Stufe 4
- Jetzt wird der Teig abgedeckt für ca. 3 Stunden im Kühlschrank kalt gestellt, damit er wieder fester wird. **Thermomix:** Teig in ein anderes Gefäß umfüllen, abdecken und kalt stellen. Der Teig kann auch über Nacht im Kühlschrank gelagert werden, sollte dann aber kurz vor der Weiterverarbeitung herausgenommen werden, da er sonst sehr fest ist.
- Nach der Kühlzeit den Puderzucker in ein Schälchen füllen. Darin werden gleich die Cookies gewälzt.
- Nun jeweils eine kleine Portion Teig entnehmen und zwischen den Händen zügig zu kleinen Kugeln rollen und anschließend im Puderzucker wälzen. Danach einfach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (oder einen Zauberstein) legen. (Alternativ kann der ganze Teig zu einem Strang geformt und anschließend in gleichmäßige Stückchen geschnitten werden, bevor daraus Kugeln geformt werden.)
- Wenn der ganze Teig verarbeitet ist, werden die Cookies für etwa 12-15 Minuten gebacken.(Zauberstein O-U-Hitze, unterster Einschub; Backblech 2. Einschubleiste von unten)
- Am besten lasst ihr die Cookies erstmal auf dem Zauberstein / Backblech für wenige Minuten etwas abkühlen bevor ihr sie runter nehmt, da sie recht weich sind. Zum vollständigen auskühlen dann auf ein Kuchengitter geben.
- Nach dem die Cookies komplett ausgekühlt sind, lagert ihr sie am besten in einem

luftdichten Behälter. So halten sie sich frisch und bleiben weich. Aber ich glaube nicht, dass ihr sie lange lagern werdet...☺



Die Cookies vor dem Backen auf dem Zauberstein.

Okay...ich bin ehrlich. Bis ich dieses Rezept geschrieben hatte, waren schon wieder alle Christmas Crinkle Cookies vernascht. (Ja, ich hatte die doppelte Menge gemacht.)
Ich bin dann mal in der Küche...♥

