



# DONUT COOKIES

## - DIE COOKIES -

### DIE ZUTATEN

- 110 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt oder 1 Beutel Vanillezucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 240 g Weizenmehl

### DIE ZUBEREITUNG

1. Schlage die Butter in einer Schlüssel mit einem Handrührgerät so lange, bis sich eine geschmeidige Masse bildet. Nutze hierfür den Schneebesenaufsatz.
2. Füge den Zucker hinzu und rühre bis beides gut miteinander vermengt ist.
3. Schlage nun das Ei auf und rühre es in die Masse ein.
4. Füge das Vanilleextrakt und das Salz hinzu und vermenge sie ebenso.
5. Wiege dein Mehl in einer separaten Schüssel ab und mische das Backpulver unter. Tausche zum Kneten des Teiges den Schneebesenaufsatz an deinem Handrührgerät oder deiner Küchenmaschine durch Knethaken aus. Gib nun die Mehlmischung nach und nach unter ständigem Rühren in die Butter-Zucker-Masse. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange knetest. Wenn das Mehl kaum noch zu sehen ist, ist er perfekt.
6. Jetzt kommt der Teig noch kurz auf die Arbeitsplatte und wird mit den Händen zu einer festen Kugel geknetet. Falls er noch etwas klebrig ist, gib gerne noch etwas Mehl hinzu und knete es mit den Händen unter. Das wiederholst du so oft, bis du eine Teigkugel hast, Hülle sie in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Wenn es schneller gehen muss, kannst du hierfür auch das Gefrierfach benutzen. Da braucht er nur ca. 7 Minuten. Ziel ist es, dass der Teig nicht mehr so weich ist und sich gut ausrollen lässt. (Kalte Butter im Teig = fester Teig)
7. Heize den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.
8. Walke den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Eine schöne Dicke sind hier 7 mm. Steche die Cookie-Ringe mit einem großen und einem kleinen Ring aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
9. Jetzt dürfen sie für ca. 6 - 7 Minuten in den Ofen. Ich empfehle dir, sie ab 4 Minuten ständig im Auge zu behalten, um sie zum optimalen Zeitpunkt raus zu holen. Wie deine Plätzchen ausschauen sollen, ist dir überlassen. Ich liebe sie, wenn sie noch ihre schön goldene Farbe haben und gerade so beginnen braun zu werden. Dann sind sie bei dieser Dicke innen drinnen schön weich und haben den perfekten Biss. Lege sie zum Auskühlen auf ein Kuchengitter damit sie auf dem heißen Blech nicht nachdunkeln und die perfekte Bräune beibehalten.



# DONUT COOKIES

## - DAS ROYAL ICING -

---

### DIE ZUTATEN

10 g neutrales Eiweißpulver  
60 ml Wasser  
400 g Puderzucker  
Lebensmittelpaste  
bunte Zuckerstreusel

---

### DIE ZUBEREITUNG

**1.** Vermische das Eiweißpulver mit dem Wasser und verrühre es so lange bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Decke die Masse mit Frischhaltefolie ab und stelle sie für 2 Stunden zur Seite.

**2.** Siebe nun den Puderzucker in eine Schüssel, gib die Eiweiß-Wasser-Masse dazu und verrühre alles für mindestens 10 Minuten mit einem Schneebesen. Du kannst hierfür ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine zur Hilfe nehmen. Sollte der Masse im Anschluss noch nicht die gewünschte Verarbeitungskonsistenz erreicht haben, gib bei zu fester Masse wenige Tropfen Wasser hinzu. Ist sie zu flüssig, rühre Puderzucker ein.

**3.** Teile die Masse nun in 3 Schüsseln auf und färbe diese in den Farben deiner Wahl.

**4.** Fülle jeweils eine Farbe in eine Spritztülle. Fahre zuerst mit dem Icing die Umrandungen ab und fülle diese im Anschluss mit der Selben dann aus. Nun kommen die Streusel darüber. Achte darauf, die Streusel direkt nach dem Auftragen der Glasur darüber zu streuen, da der Guss schnell fest wird. Wiederhole den Vorgang mit allen Farben.

Wichtig: Da Royal Icing schnell fest wird, achte drauf, dass die Masse immer gut abgedeckt ist solange sie nicht verwendet wird. Du kannst das Icing auch super vorbereiten und bis zu 5 Tagen im Kühlschrank luftdicht verschlossen stehen lassen.