Rezept: Cookie Cups mit Vanillecreme

Vorbereitung	1 Stunde
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde
Gesamtzeit	2 Stunden

Diese knusprigen Cookie Cups sind längst nicht nur in den USA ein echter Trend – auch hier bei uns begeistern sie große wie kleine Naschkatzen immer wieder aufs Neue.

Rezept: Cookie Cups mit Vanillecreme

12 PORTIONEN normal

FÜR DIE CUPCAKES

- 125 g Deli Reform Das Original
- 80 g Birkenzucker (alternativ, Klassischer Zucker)
- 1 Prise Salz
- 250 g Dinkelmehl
- 1/4 Flasche Vanille Aroma
- Backtrennspray
- 1 Ei

FÜR DIE VANILLECREME

- 250 ml fettreduzierte Schlagsahne
- 100 ml Milch (1,5% Fett)
- 2 EL Birkenzucker (alternativ, Klassischer Zucker)
- 1 Pck. backfeste Puddingcreme
- 3 Farben Lebensmittelfarbe nach wahl
- Zuckerdeko nach Wahl

1 TEIG VORBEREITEN

Zur Vorbereitung für die Cookie Cups das Mehl, den Birkenzucker, das Vanillearoma, das Salz, das Ei und Deli Reform Das Original zu einem homogenen Teig kneten. Diesen anschließend in 12 gleiche Portionen aufteilen.

2 TEIG AUSROLLEN UND MULDEN BILDEN

Jede Portion für sich rund ausrollen und die Mulden eines mit Backtrennspray eingefetteten Backbleches damit auskleiden.

3 COOKIE CUPS BACKEN

Den Teig anschließend für 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend die Cookie Cups für 15 Minuten im Backofen backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

4 VANILLECREME VORBEREITEN

Ist alles abgekühlt, die fettreduzierte Schlagsahne zusammen mit der Milch, der backfesten Puddingcreme und dem Birkenzucker steif schlagen. Anschließend auf drei Portionen aufteilen und nach gewünschter Intensität mit Lebensmittelfarbe einfärben.

5 CUPS DEKORIEREN

Die bunte Creme nun je auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. Dabei ein Ende der Rolle fest verschließen. Das andere Ende geöffnet lassen. Nun alle drei Rollen mit der geöffneten Seite nach unten in einen großen Spritzbeutel geben und die Cupcakes mit Vanillecreme und Zuckerdeko dekorieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte