



Himbeer-Crinkle-Cookies mit kinder Riegel

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Portionen: 12 **Schwierigkeitsgrad:** Einfach

Utensilien: große Rührschüssel, Schneebesen, Backblech, Backpapier, Esslöffel, kleine Schüssel

Zutaten:

Für die Cookies:

- 100 g Himbeerpüree
- 60 ml Pflanzenöl
- 2 Eier
- 2 EL Honig
- 100 g Puderzucker
- 200 g Vollkornmehl
- 4 kinder Riegel
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Kleine Vorbereitung

kinder Riegel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und beiseitestellen.

2. Teig zubereiten

In einer großen Rührschüssel das Himbeerpüree, das Pflanzenöl, die Eier, den Honig und den Puderzucker miteinander verrühren. Anschließend das Vollkornmehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Cookies formen

Den Teig in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion etwas flach drücken, ein Stück kinder Riegel in die Mitte legen und den Teig darum herumschließen, sodass die Schokolade vollständig umhüllt ist. Die Teigbällchen in Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft). Die Cookies für 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie leicht aufgesprungen sind und die Oberfläche "crinkle"-Muster zeigt.

5. Abkühlen lassen

Die Cookies aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor sie serviert werden.

Guten Appetit!



Kinder Riegel

