Karens Küche

Erdbeer Cookie Cups

DAS PERFEKTE DESSERT FÜRS SOMMERFEST!

TEIG

50 g brauner Zucker
50 g Zucker
200 g Butter
1 TL Vanillezucker
Prise Salz
1 Eigelb
1 Ei
310 g Mehl
2-3 EL Milch
Messerspitze Backpulver
200 g weiße Schokolade

FÜLLUNG

250 g Erdbeeren
50ml Maracujasaft (oder Wasser)
3 EL Zucker + 60 g Zucker
250 ml Sahne
3 Blatt Gelatine

1. Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Ei mischen und zu der Masse geben, gut verrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach hinzugeben. Gut verkneten, Milch hinzugeben. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen.

1. 100 g weiße Schokolade hacken und in den Teig kneten. Teig in 12-16 gleich große Teile teilen und in leicht gefettete Muffinformen oder andere kleine Backformen füllen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

1. Bei 180° C 10 Minuten blind backen. (Blind backen = Teig mit Backpapier bedecken und Backlinsen o. ä. auf das Backpapier geben, so bleibt der Boden unten und schlägt keine Blasen). Nach 10 Minuten Linsen und Backpapier entfernen und noch einmal 5 Minuten backen. Cookies abkühlen lassen, restliche Schokolade schmelzen und die Cookie-Innenseiten mit der Schokolade gut bepinseln, kalt stellen bis Schokolade hart ist.

1. Für die Füllung Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, mit dem Saft oder Wasser und 3 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Masse pürieren, durch ein Sieb geben und erneut aufkochen lassen. Es sollte etwa 150 ml Flüssigkeit sein. Sahne und Zucker aufkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter ständigen Rühren in die Sahne-Masse rühren. Zum Schluss die Erdbeermasse einrühren. Abkühlen lassen und in die Cups füllen. Cups im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden kalt stellen.