



# Chocolade Cookie Cups met Salted Caramel

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de Chocolade Cookie Cups:

125 g boter  
50 g poedersuiker  
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma  
135 g bloem  
15 g cacao

### Voor de vulling:

1 blikje gecondenseerde melk  
zout

### Extra nodig:

pan  
plasticfolie  
muffin bakblik voor mini muffins  
bakpapier

## 1 Eenvoudig karamelsaus of salted caramel maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje (zee)zout toe.

## 2 Een chocolade koekiedeeg maken:

Mix de boter en suiker tot een romig mengsel. Giet het vanille extract erbij en mix tot deze is opgenomen.

## 3 Voeg dan bloem en cacaopoeder toe, kneed tot een mooi stevig deeg. Verpak het deeg in keukenfolie en leg het een uurtje in de koelkast om op te stijven.

**Opstijftijd: 60 Minuten**



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Bereid je mini muffin vorm vast voor door strookjes bakpapier te knippen. Deze strookjes zorgen ervoor dat je de cookie cups na het bakken eenvoudig uit de vorm kunt verwijderen.

- 5 **Bak je chocolade cookie cups:**  
Verwarm de oven voor. 175 graden elektrische oven of 160 graden heteluchtoven.

- 6 Neem een beetje deeg en vorm dit tot een balletje, druk deze tot een plat lapje deeg en bekleed het vormpje ermee. Zorg dat het strookje bakpapier eronder zit. Het overtollige deeg kun je wegsnijden met een mes, zo is de bovenkant van de koekbakjes ook gelijk mooi glad.

- 7 Bak de cookie cups in de voorverwarmde oven.

**Baktijd: 15 Minuten**

- 8 Wanneer ze uit de oven komen, zul je zien dat het kuiltje een beetje dicht is gaan zitten. Ik gebruikte een lepeltje om deze kuiltjes weer groter te maken. Je kunt hier ook iets anders voor gebruiken, bijvoorbeeld de achterkant van een pollepel. Het is wel belangrijk dat je dit direct doet nadat de koekjes uit de oven komen.

- 9 Laat de koekjes even afkoelen in de vorm voordat je ze naar een rooster verplaatst. Als ze helemaal zijn afgekoeld kun je ze vullen.

- 10 Vul de koekjes met de al of niet gezouten karamel.

Tips van de Consumentenservice

- Laura's Bakery: „Je kunt er ook voor kiezen om ze nog een beetje te decoreren. Ik deed dat met een paar witte chocolade stukjes, maar je zou ook heel goed wat extra vlokken zeezout erover kunnen strooien, zo weet iedereen gelijk wat voor smaak ze kunnen verwachten.

