



Cookies and Cream met framboos en chocodip

14 koekjes



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor Cookies & Cream:

1 pak Dr. Oetker Cookies & Cream
55 g boter of margarine (40 g +15 g)
30 ml water (25 ml + 5 ml)

Voor vulling & dip:

1 pot frambozenjam
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

Extra nodig:

bakplaat
bakpapier
beslagkom
mixer met deeghaken en gardes
deegroller en evt. wat bloem om te bestuiven

1 Neem de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier.

2 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 160 °C

3 **Cookiedeeg bereiden:**

Doe 40 gram boter of margarine in een beslagkom en mix deze zacht met een mixer met deeghaken.

4 Voeg de koekjesmix en 25 ml (ca. 3 eetlepels) water toe en meng het geheel met een mixer met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het vervolgens met de hand verder tot een soepel deeg.

5 Rol het deeg uit tot een plak van circa 30 bij 20 cm, gebruik hierbij eventueel een beetje bloem.

6 Gebruik het bijgeleverde uitsteekvormpje om plakjes uit het deeg te steken en leg ze op de bakplaat, houd circa 1 cm tussen de deegplakjes.





- 7 Maak van de restjes weer een bolletje deeg en herhaal het uitrollen en uitsteken van de deegplakjes totdat de bakplaat vol ligt en je circa 28 deegplakjes hebt.

- 8 **Bakken:**
Bak de koekjes in 15 minuten klaar op de aangegeven temperatuur **in het midden** van de oven.

Baktijd: 15 Minuten

- 9 **Crèmevulling en decoratie:**
Doe 15 gram margarine in een beslagkom en klop het met de mixer met gardes glad en romig. Let op! Klop het niet te luchtig.

- 10 Voeg vervolgens het zakje crèmemix en 5 ml (ca. 2 theelepels) water toe.

- 11 Mix gedurende 1 minuut op de laagste stand en vervolgens 2 minuten op de middelste stand tot een stevige crème.

- 12 Verwarm de chocolade glazuur volgens aanwijzingen op de verpakking.

- 13 Verdeel met een lepel de Cream over de onderkant van een Cookie. Verdeel met een andere lepel de frambozenjam over een andere Cookie en druk voorzichtig beide Cookies tegen elkaar aan.

- 14 Dip de Cookies tot de helft in de chocolade glazuur en laat drogen.

