



Cookies and Cream

14 koekjes



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de cookies & cream:

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

Extra nodig:

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

1 Voorbereiden:

Haal 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 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 Laat de koekjes vervolgens volledig afkoelen.

10 **Crème bereiden:**

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.

- 11 Voeg vervolgens de crèmemix en 5 ml (ca. 2 theelepels) water toe.

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

- 13 Smeer met behulp van een mes of lepel een beetje crème aan de onderkant van een koekje, druk er vervolgens voorzichtig een koekje op om zo de perfecte Cookies & Cream te maken.

