

Marc Kromer  
@baketotheroots



# COOKIE MANIA

**100 verlockende Keksrezepte**  
Knusprig, süß und unwiderstehlich

CHRISTIAN





Vorwort 2

## **GRUNDLAGEN** 4

Zutaten 12

Gerätschaften zum Backen & Bearbeiten von Teig 18

Tipps & Tricks 26

## **REZEPTE** 32

Chocolaty & Nutty 34

Big & Chunky 48

Fruity & Sticky 56

Crumbly 86

Less is sometimes more 118

Seasons & Celebrations 142

It's all about Christmas 164

This 'n' That 200

## **ZUSÄTZLICHE REZEPTE** 210

Cookies lagern & verpacken 216

Register 220

Danksagung 226

Impressum 224



## SOUR CREAM RASPBERRY FUNFETTI COOKIES

Diese Cookies sind kleine Leckerbissen mit einer Füllung aus Himbeeren – oder genauer gesagt, jeweils einer Himbeere. Mehr passt in diese kleinen Dinger nicht rein. Man muss es ja auch nicht immer übertreiben ...

### FÜR 12 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 15 m

Backzeit: 15 m

Gesamtzeit: 2 h

190°C Ober-/Unterhitze

14–15 Minuten

### FÜR DIE COOKIES

120 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei (M)

100 g Schmand (Sour Cream)

1 TL Vanille Extrakt

200 g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

½ TL Salz

12–14 Himbeeren (gefroren)

### FÜR DIE GLASUR

130 g Puderzucker

½ TL Vanille Extrakt

1–2 EL Sahne

1–2 EL bunte Zuckerstreusel

Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Das Ei dazugeben und gut unterrühren. Schmand und Vanille Extrakt dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, zur Schüssel dazugeben und nur kurz verrühren. Die Schüssel abdecken und dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Mit einem Keksportionierer Teigportionen aus der Schüssel herausholen. Eine gefrorene Himbeere in den Teig (noch im Keksportionierer) hineindrücken und mit dem sie umgebenen Teig einschließen. Die Teigportionen dann mit genügend Abstand auf das Blech setzen und für etwa 14–15 Minuten backen. Die Cookies sollten etwas flacher geworden sein und an den Rändern leicht Farbe bekommen haben. Aus dem Ofen holen und kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Auf ein normales Blech sollten neun Cookies auf einmal passen – den Rest in einer zweiten Runde backen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Vanille Extrakt und etwas Sahne verrühren – die Glasur sollte schön dickflüssig sein und nicht sofort weglaufen, wenn man sie irgendwo aufstreicht. Die Cookies mit der Glasur bestreichen und mit bunten Streuseln bestreuen. Vor dem Servieren vollständig trocknen lassen.

**Hinweis:** Die glasierten Cookies sollten innerhalb von 2–3 Tagen gegessen werden.



## VEGANE ERDNUSSBUTTER CHOCOLATE FUDGE COOKIES

Cookies ohne Mehl klingt vielleicht etwas seltsam, aber in diesem Fall funktioniert es prima. Diese Chocolate Fudge Cookies mit Erdnussbutter schmecken richtig lecker und haben eine tolle Textur: fudgy!

### FÜR 6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 m

Backzeit: 11 m

Gesamtzeit: 30 m

180°C Ober-/Unterhitze

10–11 Minuten

### FÜR DIE COOKIES

---

1 EL Chiasamen

---

2 ½ EL Wasser

---

120 g Erdnussbutter (crunchy)

---

50 g brauner Zucker

---

2 EL Kakaopulver

---

½ TL Natron

---

½ TL Vanille Extrakt

### FÜR DAS TOPPING

---

ein paar gehackte Erdnüsse

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Chiasamen und Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen und etwa 5 Minuten quellen lassen.

Erdnussbutter, Zucker, Kakao, Natron, Vanille Extrakt und die eingeweichten Chiasamen in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren. In sechs Portionen aufteilen und jede Teigportion zu einer Kugel formen, dann flach drücken und auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit gehackten Erdnüssen bestreuen und für etwa 10–11 Minuten backen. Die Ränder der Cookies sollten fest geworden sein, die Mitte darf aber noch etwas weich sein. Die Cookies aus dem Ofen holen und auf dem Blech einige Zeit abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

**Hinweis:** Die Cookies lagert man am besten in einer Keksdose bei Zimmertemperatur max. 3–4 Tage.



## VALENTINES HEART SUGAR COOKIES

Diese herzigen Sugar Cookies sind nicht nur für den Valentinstag – auch Mütter freuen sich zum Muttertag mit Sicherheit über eine Ladung dieser Cookies. Schön verpackt als kleine Überraschung zum Naschen. Viel besser als Blumen!

### FÜR 40 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 m

Backzeit: 10 m

Gesamtzeit: 1 h

180°C Ober-/Unterhitze

etwa 10 Minuten

### FÜR DIE COOKIES

---

120 g weiche Butter

---

100 g Zucker

---

1 Ei (M)

---

1 TL Vanille Extrakt

---

260 g Mehl (Type 550)

---

40 g Speisestärke

---

¼ TL Salz

---

einige Tropfen rosa Lebensmittelfarbe

---

1–2 EL rosa Dekorzucker

---

Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Das Ei und den Vanille Extrakt dazugeben und alles gut unterrühren. Mehl mit Stärke und Salz vermischen, zur Schüssel dazugeben und nur kurz verrühren. Etwa 2/3 des Teiges aus der Schüssel herausnehmen und in Klarsichtfolie einschlagen. Den restlichen Teig mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe pink einfärben – dabei möglichst nicht zu viel kneten. Den Teig ebenfalls in Klarsichtfolie einschlagen und dann beide Teige für etwa 30–40 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Den rosa Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Gleichmäßig mit dem rosa Dekorzucker bestreuen und diesen leicht in die Oberfläche des Teiges hineindrücken. Mit einem kleinen Herz Ausstechern so viele Herzen wie möglich ausstechen. Teigreste kann man noch einmal neu ausrollen, mit Dekorzucker bestreuen und erneut ausstechen. Zur Seite stellen.

Den hellen Teig mit der gleichen Dicke ausrollen und dann mit dem kleinen Herz Ausstecher auch hier Herzen ausstechen – das kann wahllos geschehen, oder in einem geordneten Muster. In die ausgestochenen Herzen dann jeweils ein pinkes Herz setzen. Falls dabei Dekorzucker auf dem hellen Teig landet, mit einem Pinsel entfernen. Ein Stück Klarsichtfolie oder Backpapier auf den Teig legen und mit einem Rollholz einige Male darüber rollen, um die beiden Teige etwas besser miteinander zu verbinden – dabei aber nicht zu viel Druck ausüben, da sich die Herzen sonst verformen können. Mit einem großen Herz Ausstecher jetzt Cookies ausstechen und dann auf das vorbereitete Blech setzen. Es wird recht viel Teig übrig bleiben – den kann man sammeln und dann noch einmal ausrollen und daraus dann marmorierte Cookies ausstechen.

**Hinweise:** Man kann den farbigen Zucker auch leicht selbst herstellen – dazu einfach etwas Zucker mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe vermischen und dann trocknen lassen. Die Cookies halten bei Zimmertemperatur etwa eine Woche.

Die Cookies für etwa 10 Minuten backen – sie sollten dabei möglichst keine Farbe bekommen. Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



## MATCHA KIPFERL

Matcha Kipferl sind eine Abwandlung der klassischen Vanillekipferl. Die grüne Farbe ist vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig, aber wer Matcha gerne mag, wird diese farbenfrohen Kipferl sicher auch interessant finden.

### FÜR 36 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 m

Backzeit: 12 m

Gesamtzeit: 1 h

190°C Ober-/Unterhitze

12 Minuten

### FÜR DEN TEIG

150 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 ½ EL Matchapulver

1 TL Vanille Extrakt

150 g Mehl (Type 550)

30 g Speisestärke

100 g Mandeln, blanchiert & gemahlen

1 Prise Salz

### FÜR DIE UMMANTELUNG

100 g Zucker

30 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Matchapulver

Die Butter mit Puderzucker, Matchapulver und Vanille Extrakt in einer großen Schüssel gut verrühren. Mehl mit Stärke, Mandeln und Salz vermischen und zur Schüssel dazugeben und kurz unterrühren bzw. kneten. Den Teig in zwei Rollen formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Für die Ummantelung alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen und zur Seite stellen.

Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die erste Rolle in etwa 18 Scheiben schneiden und jede Teigscheibe zu einem Kipferl formen. Mit etwas Abstand zueinander auf das Blech setzen und dann für etwa 12 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und ein wenig abkühlen lassen.

Die noch leicht warmen Kipferl (Vorsicht, die warmen Kipferl brechen leicht) in der Mischung für die Ummantelung wälzen und dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Den kompletten Prozess mit der zweiten Teigrolle wiederholen.

**Hinweis:** Die Kipferl in einer Keksdose (ohne andere Kekse) bei Zimmertemperatur lagern. Die Kipferl halten etwa eine Woche durch.



# COOKIELICIOUS!

Der perfekte Cookie? Natürlich am Rand knusprig und in der Mitte weich! Backexperte Marc Kromer von @baketotheroots präsentiert die 100 besten Cookie-Rezepte, die bei Keks-Fans garantiert keine Wünsche offenlassen. Von gesunden »Erdnussbutter-Cookies« über köstliche »Carrot-Cake-Cookies mit Frosting« hin zu fancy »Chocolate Salted Caramel Cookies mit Bacon« und der Klassiker »Chocolate-Chip-Cookie«: Hier wird kein Rezept ausgelassen!

- DIE 100 BESTEN COOKIE-REZEPTE IN EINEM BUCH
- MIT ZAHLREICHEN GLUTEN- UND ZUCKERFREIEN ALTERNATIVEN
- EIN MUST-HAVE FÜR ALLE COOKIE-HOLICS!

Marc Kromer  
Cookie Mania  
100 verführerische Keksrezepte  
Knusprig, süß, unwiderstehlich  
224 Seiten; ca. 100 Abbildungen  
Format: 19,0 x 25,5 cm, Hardcover  
€ [D] 29,99 € [A] 30,90 sFr. 40,50  
978-3-95961-887-8  
WG: 457 Auslieferungstermin: April 2024

Instagram:  
@baketotheroots: 105.000 Follower

 CHRISTIAN

Marc Kromer  
@baketotheroots

COOKIE MANIA

CHRISTIAN