

# KESSKO

## Fixfertig für **Cookies**

Art.-Nr. 10264 FF für Cookie Mix hell

Art.-Nr. 10265 FF für Cookie Mix dunkel

Ideen für trendige Cookies,  
Dauergebäck und klassischen Mürbeteig



# Fixfertig für Cookies

## American Cookies dunkel

1.000 g FF für Cookie Mix dunkel  
250 g Butter  
180 g Vollei  
400 g stückige Zutaten (z.B. Rahmcaramelstückchen, Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits, Cortina Flakes grob, Walnusskerne, Bruch, carameliert)  
**1.830 g Gesamtgewicht**

## American Cookies hell

1.000 g FF für Cookie Mix hell  
400 g Butter  
135 g Vollei  
400 g stückige Zutaten (z.B. Rahmcaramelstückchen, Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits, Cortina Flakes grob, Walnusskerne, Bruch, carameliert)  
**1.935 g Gesamtgewicht**

## Herstellungsvarianten

- 1 Portionierer (30er, 45 g)**  
Alle Zutaten (Butter, weich, raumtemperiert) 3 min mit dem Flachschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen (nicht überschlagen), die stückigen Zutaten unterheben und anschließend portionieren.
- 2 Als Rolle**  
Alle Zutaten kurz bis zur Teigbildung kneten (wie Mürbeteig). Zum Schluss die stückigen Zutaten dazugeben. Rolle (Ø 60 mm) herstellen und kühlstellen. Danach 15 mm breit schneiden (ca. 50 g) und abbacken.
- 3 Ausgestochen – maschinelle Aufarbeitung**  
Teig herstellen wie unter Punkt 2. Auf 15 mm ausrollen und ausstechen (Ø 60 mm, ca. 50 g).

## Backparameter (Etagenofen)

Backtemperatur: 200 °C Oberhitze  
190 °C Unterhitze  
mit geschlossenem Zug  
Backzeit: ca. 10 min (je nach Größe)

### Tipp aus der Backstube

mit Dampf = breiter backen, ohne Dampf = kompakter, runder backen



## Grundrezept Streusel

1.000 g FF für Cookie hell  
250 g Mehl  
600 g Butter (raumtemperiert)  
**1.850 g Gesamtgewicht**

Die Zutaten im All-In Verfahren zu Streusel verarbeiten.

## Grundrezept Mürbeteig

1.000 g FF für Cookie hell  
1.000 g Mehl  
1.000 g Butter (raumtemperiert)  
50-100 g Vollei  
**3.100 g Gesamtgewicht**

Die Zutaten im All-In Verfahren zu Mürbeteig verarbeiten.