

Rezepte für die Nordtour am 19.04.2025

Oreo Chocolate Crumble Cookies

Zutaten für ca. 6 XXL Cookies

110 g Butter kalt
80 g weißer Zucker
80 g brauner Zucker
120 g Vollmilch Chocolate Chips
150 g Mehl
35 g Kakao Pulver
1 TL Backpulver
½ TL Salz
1 Ei
50 g Oreo (ohne Creme) die Creme kannst du auch in den Cookieteig einarbeiten
6 TL weiße Schokoladencreme

Aus der weißen Schokoladencreme 6 TL als einzelne Portionen auf einen Teller oder Blech geben und für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Die kalte Butter und beide Zuckersorten in einer Schüssel kurz mit dem Mixer verrühren. Gebe die Schokoladen Chips dazu und verrühre dies kurz mit dem Spatel oder Mixer unter.

Mehl und Backpulver vermischen und dazu geben. Kurz mit dem Mixer verrühren. Jetzt gibst du die verrührten Eier und das Vanille-Extrakt dazu und rührst es nur kurz unter. Nicht zu lange, da der Teig sonst zäh wird.

Als nächstes wiegst du von dem Teig jeweils 6x 110g Portionen ab und rollst daraus eine Kugel. In die Mitte drückst du eine Mulde und legst darin die gefrorene weiße Schokolade und verschließt die Teigkugeln gut. Anschließend wälzt du die Kugeln in den zerbröselten Oreo Keksen. Die Kugeln nun in einen gefrierfesten Behälter geben und für ca. 2 Std. in den Tiefkühlschrank stellen.

In dieser Zeit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lege die Kekskugel auf ein Backblech mit Backpapier und backe diese für ca. 15 Min.

Nach der Backzeit die Cookies gut auskühlen lassen.

Jetzt kannst du ein beliebiges Topping auf Cookies geben.

Vanille-Cupcakes

Zutaten

200g Mehl
140g Zucker
3 Eier
20ml Milch Zimmertemperatur
150ml Öl
1 Tl. Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Heize deinen Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze vor.

Nun kommen alle Zutaten in eine große Rührschüssel und werden mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrührt.

Den fertigen Teig verteilst du dann in 12 Muffinförmchen die du vorher in ein Muffinblech gestellt hast.

Jetzt backst du deine Böden für ca. 15-20 Minuten im Backofen.
Zum Ende der Backzeit bleibe bei deinem Backofen und schau ob deine Böden schon fertig gebacken sind, denn jeder Backofen backt anders!

Und das Topping ist auch einfach selbst gemacht:

Zutaten:

150g weiche Butter
100g Puderzucker gesiebt
5ml Vanilleextrakt
300g Doppelrahmfrischkäse Raumtemperatur

Die Butter in einer Schüssel für ca. 5 Min. hell, cremig aufschlagen. Die Butter sollte unbedingt ganz weich sein, sonst wird die Creme nicht fluffig.
Nach und nach den gesiebten Puderzucker einarbeiten und so lange rühren, bis es eine homogene Masse ist.

Anschließend den Frischkäse zügig bei hoher Geschwindigkeit einrühren.

Die Creme nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und evtl. ca. 30 Min. kaltstellen.

In einen Spritzbeutel mit Spritztülle einfüllen und aufspritzen oder als Füllung für Torten benutzen.

Die Creme hält im Kühlschrank einige Tage.

Cakepops

Zutaten:

Oreo Füllung (oder auch ein anderer Kekse)
1 Packung Oreo-Kekse oder andere Kekse mit Füllung ca. 170g
Ca 60 g Doppelrahmfrischkäse
Ergibt ca. 6 Cakepops
Candy Melts oder Kuvertüre
Deko

Zerkleinere die Oreo-Kekse oder Rührkuchen mit der Küchenmaschine oder mit der Hand so fein wie möglich (bitte auch die Füllung bei den Oreo Keksen!)

Dann vermenge den Krümel mit deinen Zutaten, sodass eine schöne, glatte Masse entsteht.

Jetzt formst Du aus der Oreo-Frischkäse-Masse kleine Kugeln von ca. 28-30 g für die Cakepops am Stil.

Stelle die Kugeln für ca. 15 Min. in den Kühlschrank.

In dieser Zeit schmelzt Du die Candy Melts oder Kuvertüre im Wasserbad oder Mikrowelle. Achte darauf, dass die Masse nicht zu heiß wird. Gebe zu den Candy Melts ggf. ca. einen Esslöffel Öl oder ein kleines Stück Kokosfett (dann ist es leichter für Dich, die Cakepops zu tunken)

Tauche den Cakepop Stil ca. einen Zentimeter in die Candy Melts und stecke ihn anschließend vorsichtig in die Cakepop Kugel.

Jetzt kannst Du die komplette Kuchenkugel in die Candy Melts tunken. Evtl. musst Du die Candy Melts noch einmal in der Mikrowelle oder Wasserbad erwärmen.

Dekoriere sofort Deine Cakepops mit Sugar Pearls oder anderer Deko, da die Candy Melts sofort fest werden und du sie dann nicht mehr dekorieren kannst.