

LINDSAY LANDIS

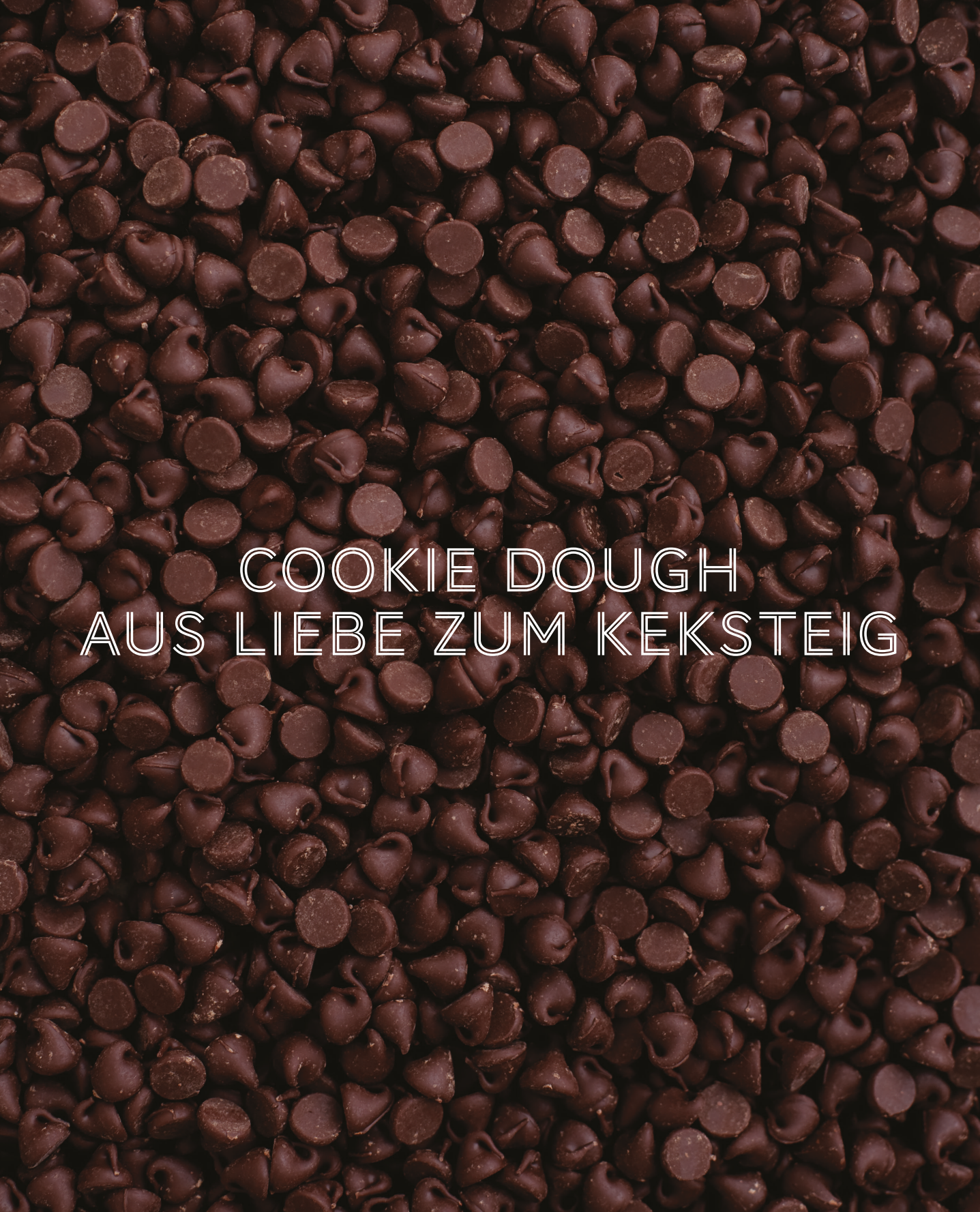
COOKIE DOUGH

////// Aus Liebe zum Keksteig //



Für Naschkatzen
und Schüsselauslecker

ARS VIVENDI



COOKIE DOUGH
AUS LIEBE ZUM KEKSTEIG

A close-up photograph of a white bowl with a red rim, filled with thick, light-colored cookie dough studded with dark chocolate chips. The bowl is positioned on the right side of the frame, with the dough filling most of it. The background is a dark, textured wooden surface.

WIDMUNG:

**Dieses Buch ist all jenen
gewidmet, die schon einmal
mit dem Finger in der Rührschüssel
erwischt wurden.**

Titel der Originalausgabe
»The Cookie Dough Lover's Cookbook«
First published in English by Quirk Books, Philadelphia, Pennsylvania.
Copyright © 2012 by Lindsay Landis
Designed by Sugar
Food-Fotografie und -Styling: Lindsay Landis
The author's moral rights have been asserted. All rights reserved.

Deutsche Erstausgabe
1. Auflage 2018
© 2018 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com
Deutsche Übersetzung: Manuela Schomann
Lektorat: Simone Gerlach
Umschlaggestaltung: Jessica Schwenke, Blackrabbit Design
Satz: ars vivendi
Printed in the EU
ISBN: 978-3-86913-907-4



EINLEITUNG

Danke	
Grundzutaten	
Geräte und Zubehör	
Chocolate Chip Cookie Dough ohne Ei – Grundrezept	
Weitere Cookie Dough Varianten	
Vegan/Ohne Milch	
Glutenfrei	
Erdnussbutter	
Weiße Schokolade und Macadamianuss	
Inside-Out	
Hafer und Rosinen	
Zucker	
Mandel	
Gingerbread (Lebkuchen)	
Mexikanische Schokolade	
Was passiert, wenn ich Cookie Dough backe?	

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Chocolate Chip Cookie Dough Trüffel	19
Tauchtipps	20
Inside-Out Cookie Dough Trüffel	23
Knusprige Erdnussbutter Cookie Dough Cups	25
Chocolate Chip Cookie Dough Karamell	27
Marshmallows mit Cookie Dough Wirbeln	29
Kreative Verpackungsideen	31
Sugar Cookie Dough Lollipops	33
Pfefferminzbruch mit Lebkuchen Cookie Dough	35

COOKIES & BROWNIES

8		
10	Brownies mit Chocolate Chip Cookie Dough	39
12	Blondies mit weißer Schokolade und	
13	Macadamianuss Cookie Dough	41
	Auskleiden von Formen	42
14	Sandwich Cookies mit Chocolate Chip	
14	Cookie Dough	43
	Whoopie Pies mit Cookie Dough	47
	Festbeflaggung	48
	Billionaire Bars mit Cookie Dough	49
	Engelsaugen mit Erdnussbutter und	
	Schokolade	53
	Sugar Cookies mit Cookie Dough Frosting	55

KUCHEN, CREMESPEISEN & PIES

15	Cream Pie mit Cookie Dough	59
	Schichttorte mit Cookie Dough und	
	Schokoladenganache	61
	Schokocupcakes mit Cookie Dough Füllung	65
	Mosaik-Käsekuchen mit Cookie Dough	69
	Süßer Brotauflauf mit Chocolate Chip	
	Cookie Dough	71
	Crème brûlée mit Cookie Dough	75
	Cookie Dough Tartelettes mit mexikanischer	
	Schokolade	77
	Pudding aus Cookie Dough mit Schokotröpfchen	81

GEFRORENE LECKEREIEN

Eiscreme mit Chocolate Chip Cookie Dough	85
Schokoeiscreme mit Chocolate Chip Cookie Dough	87
Eiscreme mit Cookie Dough aus weißer Schokolade und Macadamianüssen	91
Schichttorte mit Eiscreme und Cookie Dough	93
Eiscreme-Sandwiches mit Cookie Dough	97
Cookie Dough Dessertsauce	99
Cookie Dough Milchshakes	101
Stieleis mit unsichtbarem Cookie Dough	103

FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

Haferflocken-Pancakes mit Cookie Dough	107
Zimt-Sahne-Sirup	109
French Toast mit Cookie Dough Füllung	111
Crêpes mit Cookie Dough Füllung	113
Gebackene Donuts mit Cookie Dough Füllung	117
Zimtschnecken mit Cookie Dough Füllung	121
Belgische Cookie Dough Waffeln mit Schokosahne	123
Schlag zu: Aromatisierte Schlagsahne	126
Cookie Dough Müsliriegel mit Haferflocken und Rosinen	127

WITZIGE SNACKS & PARTYFOOD

Knusperhäppchen mit Cookie Dough	133
Gefüllte Cannoli mit Chocolate Chip Cookie Dough	135
Cookie Dough S'Mores	137
Frittierte Cookie Dough Bällchen	139
Schokokuchen mit Cookie Dough Mousse im Glas	141
Cookie Dough Wan Tans mit Schokodip	143
Süße Pizza mit Cookie Dough	147
Beläge für süße Pizza mit Cookie Dough	148

REGISTER	150
----------	-----

EINLEITUNG

ICH LIEBE COOKIE DOUGH: Roher Keksteig ist wie eine verbotene Frucht, die man nie essen durfte. Aber irgendwie habe ich es im Laufe meiner Kindheit immer wieder geschafft, einen (oder auch mehrere) Fingervoll aus der Rührschüssel zu stibitzen. Meine Mama war die Königin der Chocolate Chip Cookies und ich wich ihr nicht von der Seite, wenn sie Backblech um Backblech in den Ofen schob. Einmal hat sie mich sogar mit dem Kopf in der Rührschüssel erwischt. Wenn das nicht wahre Liebe ist!

Es ist doch so: Ihr stellt das Backblech bereit, weil ihr glaubt, unbändige Lust auf Chocolate Chip Cookies zu haben – aber eigentlich seid ihr nur verrückt nach dem Teig. Seid mal ehrlich: Wenn ihr das erste Blech in den Ofen schiebt, habt ihr euch schon mit Keksteig vollgestopft, oder?

Als mir diese Tatsache schließlich bewusst wurde, beschloss ich, ein Rezept für rohen Cookie Dough zu entwickeln, den man sofort essen kann. Ungebacken und unverfälscht. Das Ergebnis war ein Teig ohne Ei (so besteht keine Gefahr, sich mit Salmonellen zu vergiften), der genauso schmeckte wie der meiner Mutter. Als Nächstes formte ich den Teig zu Kugeln und überzog diese mit Schokolade – und schon war der erste Cookie Dough Trüffel geboren.

Vom Erfolg ermutigt, experimentierte ich weiter. Mein Ziel war nicht nur ein köstliches Teigrezept, sondern ein ganzes »Back«-Buch voll. Einige Monate lang habe ich probiert und studiert und wieder probiert. Ich habe vermutlich mein eigenes Körpergewicht in Teig gegessen! Aber wisst ihr was? Ich habe immer noch nicht genug davon. Ich glaube nicht, dass ich jemals vom Cookie Dough und seinen vielen Vorzügen loskomme: von dem buttrig-dekadenten Geschmack, dem leisen Knirschen der Vollrohrzuckerkristalle, dem exotischen Aroma der Vanille und dem zarten Schmelz der Schokolade. Denn das, meine Lieben, ist wahre Perfektion.

Auf meinem Blog *Love and Olive Oil* (loveandoliveoil.com) teile ich Rezepte und Fotos. Der Blog war ursprünglich ein Sammelbecken für Rezepte, um die Mahlzeiten, die mein Mann und ich zubereiteten, zu verewigen. Sozusagen unser ganz persönliches Kochbuch. Wir kochen ständig – manchmal sogar sechs Mal pro Woche –, es kommen also immer neue Rezepte nach. Ich bin für Texte und Fotos zuständig, doch mein Mann trägt ebenso viel zu unserem Blog bei wie ich: Ohne ihn gäbe es kein Essen. Und die Küche wäre ein Schlachtfeld.

Was als persönliches Projekt begann, übertrifft inzwischen meine kühnsten Erwartungen. Offenbar interessieren unsere kulinarischen Kapriolen nicht nur meine Mutter (auch wenn sie eine meiner treuesten Leserinnen ist), sondern auch andere Leute. Ich bin immer wieder gespannt, welche Rezepte bei unseren Lesern am besten ankommen – doch meistens sind es die Gerichte, die auch ich am liebsten mag. Manche Rezepte haben nur ein kurzes Aufleben: Sie bekommen ein paar nette Kommentare, werden von ein paar anderen Bloggern repostet und verschwinden dann im Archiv. Andere dagegen werden legendär. Wie beispielsweise meine Cookie Dough Trüffel (siehe S. 19). Dieses Rezept gab den Anstoß zu einem ganzen Buch.

Also schnappt euch einen Löffel und werdet Mitglied im Club der Cookie Dough Fans. Besucht auch die Website CookieDoughLovers.com, mit Goodies aus diesem Buch und noch vielem mehr. Keep in touch!



ICH LIEBE COOKIE DOUGH.



ER IST DIE
VERBOTENE
FRUCHT

DIE
MAN NIE
ESSEN
DURFTE.

WAS PASSIERT, WENN ICH COOKIE DOUGH BACKE?

NA JA, DAS ERGEBNIS WIRD ANDERS ALS ERWARTET SEIN.

Der Teig der Rezepte aus diesem Buch ist dazu gedacht, roh gegessen zu werden. Da er kein Ei enthält, wird beim Backen kein typischer Cookie daraus. Wenn ihr $\frac{1}{4}$ TL Natron zum Grundteig gebt, lässt er sich backen. Danach habt ihr etwas, das nach Chocolate Chip Cookie aussieht – schmecken wird es jedoch anders (allerdings lassen sich aus diesem Teig schöne Garnierungen backen, siehe Serviervorschlag auf S. 60). Für einen weichen Chocolate Chip Cookie mit Biss, wie wir ihn kennen und lieben, braucht man einfach ein Ei. Ein traditionelleres Rezept zum Backen findet ihr auf S. 43 bei den Sandwich Cookies. Sie sind zusätzlich noch mit rohem Cookie Dough gefüllt.

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Naschkatzen aufgepasst! Diese Pralinen, Trüffel und luftigen Marshmallows sind mit gewöhnlichen Leckereien nicht zu vergleichen. Greift zu und entdeckt das versteckte Herz aus Cookie Dough. So schmeckt Liebe auf den ersten Biss.







CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH TRÜFFEL

Diese Trüffel gelten als mein Meisterstück aus der Backwerkstatt – obwohl sie genau genommen gar nicht gebacken werden. Sie sind leicht zuzubereiten und noch leichter zu essen. Deshalb solltet ihr sie besser Gästen anbieten. Ansonsten geratet ihr in Versuchung, sie alle selbst aufzuessen.

ERGIBT: 30–40 Trüffel ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde GESAMTZEIT: 2 Stunden

FÜR DEN COOKIE DOUGH:

120 g weiche Butter
50 g Zucker
80 g brauner Vollrohrzucker
2 EL Milch oder Sahne
Mark von ¼ Vanilleschote, alternativ
1 Msp. gemahlene Vanille

150 g Weizenmehl
1 Msp. Salz
75 g Zartbitter-Schokotropfchen

FÜR DEN SCHOKOÜBERZUG:

220 g Zartbitterkuvertüre

Butter und beide Zuckersorten mit dem Mixer bei mittlerer Stufe in einer großen Schüssel 2–3 Minuten locker und schaumig schlagen. Milch und Vanille zugeben und vermengen. Mehl und Salz zufügen und bei niedriger Stufe (oder von Hand) einrühren. Die Schokotropfchen unterheben. Die Schüssel abdecken und den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er fest und formbar ist.

Den Teig zu Bällchen (2–2 ½ cm Ø) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech mindestens 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Inzwischen die Kuvertüre nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Dabei nicht zu stark erhitzen. Mit einer (Pralinen-)Gabel die Trüffel einzeln zum Überziehen in die Kuvertüre tauchen (siehe Tauchtipps S. 20). Überschüssige Schokolade mit der Gabel am Schüsselrand abstreifen. Die Trüffel zum Trocknen zurück auf das Backblech legen. Falls zum Schluss Kuvertüre übrig bleibt, diese einfach in einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Tülle füllen und die Trüffel mit dekorativen Linien verzieren – oder die Kuvertüre mit der Gabel auf die Trüffel träufeln.

In einem luftdichten Behälter sind die Trüffel im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar (allerdings bezweifle ich, dass es sie so lange geben wird).

TIPP:

Die Trocknungszeit von Kuvertüre ist unterschiedlich – besser auf der Verpackung nachlesen. Schneller trocknet sie im Kühlschrank.

TAUCHTIPPS:

Kuvertüre muss im Gegensatz zu reiner Schokolade nicht aufwendig temperiert werden, um einen festen Überzug zu bilden. Es genügt, sie in einem herkömmlichen Wasserbad zu schmelzen. Sie ist in verschiedenen Sorten in jedem Supermarkt oder online erhältlich. Wenn ihr statt Kuvertüre lieber Zartbitterschokolade nehmen, diese jedoch nicht temperieren wollt, müsst ihr die Trüffel nach dem Schokolieren im Kühlschrank aufbewahren, damit der Überzug nicht schmilzt.



♥ Für den perfekten Überzug verwendet ihr ein Wasserbad: Etwas Wasser in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Den Topf vom Herd nehmen und eine kleine, hitzebeständige Schüssel auf den Topf stellen. Das Wasser sollte nur so hoch sein, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt.

♥ Die Kuvertüre in Stücke brechen und in die Schüssel geben. Die Restwärme des heißen Wassers reicht aus, um die Kuvertüre zu schmelzen, ohne dass sie zu heiß wird. Die geschmolzene Kuvertüre sollte so lange flüssig bleiben, bis alle Trüffel überzogen sind. Sie lässt sich auch in der Mikrowelle erhitzen. Falls sie während des Überziehens zu hart wird, erwärmt sie einfach wieder.

♥ Ist sie zu dickflüssig (manche Sorten schmelzen gut, andere weniger, manche verklumpen), lässt sie sich durch die vorsichtige Zugabe von etwas Kakaobutter oder ungehärtetem Pflanzenfett verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

♥ Zum Überziehen der Trüffel nehmt ihr am besten eine zweizackige Pralinengabel (online oder im Fachhandel erhältlich). Ihr könnt auch eine normale Gabel verwenden oder ihr pikt die Trüffel vorsichtig mit Zahnstochern auf.





INSIDE-OUT COOKIE DOUGH TRÜFFEL

Cookie Dough Trüffel sind einfach perfekt. Doch inside-out, also umgedreht, sind sie fast noch besser! Ein Innenleben aus dunklem Schokoteig, umhüllt von weißer Schokolade. Da kann man nichts falsch machen.

ERGIBT: 30–40 Trüffel ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde GESAMTZEIT: 2 Stunden

FÜR DEN COOKIE DOUGH:

120 g weiche Butter
100 g Zucker
50 g brauner Vollrohrzucker
2 EL Milch oder Sahne
Mark von ¼ Vanilleschote, alternativ
1 Msp. gemahlene Vanille
120 g Weizenmehl

40 g Kakaopulver, gesiebt
1 Prise Salz
75 g weiße Schokotropfchen oder weiße
Schokolade, gehackt

FÜR DEN WEISSEN SCHOKOÜBERZUG:

220 g weiße Kuvertüre

Butter und beide Zuckersorten mit dem Mixer bei mittlerer Stufe in einer großen Schüssel 2–3 Minuten locker und schaumig schlagen. Milch und Vanille zugeben und vermengen. Mehl, Kakaopulver und Salz zufügen und bei niedriger Stufe (oder von Hand) einrühren. Weiße Schokotropfchen unterheben. Die Schüssel abdecken und den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er fest und formbar ist.

Den Teig zu Bällchen (2–2 ½ cm Ø) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech mindestens 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Inzwischen die Kuvertüre nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Dabei nicht zu stark erhitzen. Mit einer (Pralinen-)Gabel die Trüffel einzeln zum Überziehen in die Kuvertüre tauchen (siehe Tauchtipps S. 20). Überschüssige Schokolade mit der Gabel am Schüsselrand abstreifen. Die Trüffel zum Trocknen zurück auf das Backblech legen. Falls Kuvertüre übrig bleibt, diese in einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Tülle füllen und die Trüffel damit verzieren.

In einem luftdichten Behälter sind die Trüffel im Kühlschrank bis zu 1 Woche haltbar.

LINDSAY LANDIS

COOKIE DOUGH



/////// KEKSTEIGNASCHER AUFGEPASST! //////////

Ihr liebt es, die Rührschüssel beim Backen auszuschlecken?

Euch plagt dabei jedoch immer ein schlechtes Gewissen?

Schluss damit! Denn ganz ohne Ei ist roher Keksteig jetzt salonfähig!

Und mit seinem buttrig-dekadenten, vanillig-schokoladigen Geschmack kann ihm niemand mehr widerstehen. Als Praline oder versteckt in Cupcakes und Torten, als Eiscreme oder in Cremespeisen – lasst euch von den verschiedensten Cookie Dough Kreationen überraschen!

ARS VIVENDI

