

# Hier und heute

## Weintrauben-Cookie-Dessert

Konditormeisterin Theresa Knipschild liebt selbstgebackene Cookies. Dazu gibt es eine milde Quarkcreme und aus allem entsteht ein köstliches Weintrauben-Cookie-Dessert. Schmeckt süß, etwas sauer und fruchtig zugleich.

## Das Rezept

### Weintrauben-Cookie-Dessert

von Theresa Knipschild

#### Zutaten Cookies

für circa 19-20 Cookies

- 250 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 120 g brauner Zucker
- 5 g Salz
- 2 zimmerwarme Eier
- 300 g Mehl, Type 405er Weizen oder 630er Dinkel
- 5 g Backpulver
- 100 g dunkle Kuvertüre

#### Zubereitung

Für den Teig Butter, beide Sorten Zucker und das Salz schaumig aufschlagen. Dann die Eier nacheinander dazu geben und jeweils eine Minute aufschlagen. Mehl und Backpulver zur Butter-Ei-Mischung geben und alles nur kurz und zügig verrühren, bis ein Teig entstanden ist. Dann die Kuvertüre mit wenig Rühren unterheben. Den Teig mindestens 2 Stunden kaltstellen.

#### Tipps

Es ist wichtig, den Teig kaltzustellen, damit Butter und Zutaten wieder kalt werden. Nur so entwickelt sich der Geschmack. Den Teig eine Nacht im Kühlschrank kaltstellen, dann schmecken die Cookies am besten.

Der Teig lässt sich ungebacken sehr gut bis zu vier Wochen einfrieren.

Den Backofen vorheizen. Wenn mehrere Bleche auf einmal gebacken werden, auf 200 °C Umluft. Ansonsten empfiehlt Theresa Knipschild 190°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.

Backbleche mit Backmatte oder Backpapier auslegen und die Cookies mit einem Eisportionierer oder Kugeln (etwa 50 g) formen und auf dem Blech verteilen. Für kleinere Cookies weniger Teig benutzen. Nicht platt drücken, der Teig läuft beim Backen auseinander.

Die Cookies etwa 17 Minuten backen, eventuell Position und Richtung der Bleche nach der Hälfte der Backzeit ändern. Wenn die Cookies während des Backens zerlaufen, mit einer großen umgedrehten Tasse oder einem Servierring nach etwa 13 Minuten in Form schieben und „rütteln“. Zu Ende backen. Die Cookies sind direkt nach dem Backen noch sehr weich und werden während des Auskühlens fester.

#### Zutaten Creme

für ca. 6-7 Gläser je nach Größe

- 500 g Magerquark
- 200 ml kalte Sahne

# Hier und heute



- 30-50 g Zucker, je nach Geschmack
- etwas Vanillemark oder Vanillepaste
- 10-15 kernlose Weintrauben rot oder grün, nach Geschmack
- 6-7 Cookies

## **Zubereitung**

Kalte Sahne mit Zucker steif schlagen. Quark mit Vanille glatt rühren und die Sahne unterheben, abschmecken. Die Weintrauben je nach Größe halbieren oder vierteln. Ungefähr einen Cookie pro Glas grob zerkrümeln und abwechselnd mit Quark und Weintrauben schichten. Mit einigen Cookiekrümeln und Weintrauben abschließen.