

## Cookie-Cups mit Himbeeren und Schokocreme

Ich habe diese leckeren Cups in einer normalen Muffinform gebacken. Dieser Cookie-Teig ist sowas von lecker. Das Rezept ergibt 12 Cups.

### Für die Cookie-Cups:

120g Butter  
80g brauner Zucker  
80g weißer Zucker  
1 Ei  
1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker  
250g Mehl  
¼ TL Salz  
½ TL Natron



Ca. 200g Himbeeren

### Topping wer`s süß mag:

200g Sahne  
300g Vollmilchschokolade

### Alternative für weniger Süße:

200g Schlagsahne  
1 P. Sahnesteif

**Backzeit: 175° Ober- und Unterhitze für ca. 10-15 Minuten**

### Zubereitung:

Für die **Cookie-Cups** einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Knetteig verkneten. Nun teilt Ihr den Teig in 12 Portionen. Ich habe den Teig auf die Waage gelegt und durch 12 geteilt, so waren es bei mir pro Kugel ca. 50g.

Fettet und mehlt Eure Muffinform gut ein und gebt jeweils 1 Kugel mittig in eine Muffinmulde. Nehmt Euch nun ein Glas mit glattem Boden (es sollte ca. 0,5cm schmaler als die Muffinmulde sein) und drückt das Glas so in die Kugel, das es Euren Teig schön in die Form drückt. Der Boden sollte nicht zu dünn sein und der Rand nur so hoch wie die Mulde. Gebt anschließend Eure Himbeeren in die Form. Ich habe ca. 3-4 Stück pro Mulde genommen, je nach Größe der Himbeeren.

Backt nun die Cups für ca. 10-15 Minuten. Der Teig sollte goldbraun sein.

Für das **Topping** lasst Ihr die Sahne einmal kurz aufkochen und gießt sie über die in Stücke gebrochenen Schokostücke. Dann alles gut verrühren bis die Schoki komplett in der Sahne geschmolzen ist. Kompletts auskühlen lassen.

Sobald die Cups und die Schoki-Sahne ausgekühlt sind schlagen wir die Schoki-Sahne steif. Füllt sie in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wunsch und verziert damit Eure Cups. Alternativ die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und damit Eure Cups verzieren.

Gutes Gelingen!!!