



*Vanlife - Christmas*  
**COOKIES**



**Cookies ohne backen**

[www.sweetlifecamper.de](http://www.sweetlifecamper.de)

# Schoko-Butterkeks-Cookies



Diese Cookies bestehen zum größten Teil aus Schokolade - Ja, ich weiß dieses Mal fällt auch bei mir der „healthy“-Part weg.

Aber zur Weihnachtszeit darf man sich das doch auch mal erlauben.

Lasst es euch schmecken :)



## Zutaten

<b>Portion</b>
8 Cookies

## Rezeptinfos

Zubereitung	ca. 30 min.
Wartezeit	30 min.

Zutaten	Menge
Butterkekse	100 g
Zartbitterschokolade	150 g
Weißer Schokolade	150 g
Erdnussbutter (mit Stückchen)	100 g

## Zubereitung

1. Die Butterkekse in eine Tüte geben und mit einem Nudelholz oder ähnlichem zerkleinern (Ganz ehrlich... :D ich habe einen Hammer verwendet. Hatte leider nichts anderes da). Ergebnis: Eine Tüte mit Butterkeks-Bröseln.
2. Die Zartbitterschokolade und die weiße Schokolade jeweils in einer Schüssel zum schmelzen bringen. In jede Schüssel 50g der Erdnussbutter und 50g der Keks-Brösel geben und gut verrühren.
3. Damit die Cookies nicht verlaufen, habe ich Silikon-Muffinformen verwendet. Jeweils einen dunklen Schokoklecks und einen weißen Schokoklecks in die Form oder auf euer Backpapier. Mit einer Gabel könnt ihr noch Streifen ziehen.
4. Dann kommen die Cookies für ca. 30 min. in den Kühlschrank, bis sie richtig hart sind.

# Honig-Mandel-Plätzchen



Mandelplätzchen mit Honig auf spanische Art.  
Eine sehr süße, aber weihnachtliche Plätzchen-Variante.



## Zutaten

**Portion**

ca. 16 Plätzchen

## Rezeptinfos

**Zubereitung** 45 min.

Zutaten	Menge
Gehackte Mandeln	100 g
Gemahlene Mandeln	100 g
Honig	150 g
Rosinen	2 EL
Zimt	1 TL
Lebkuchengewürz	1/4 TL
Anispulver	1/4 TL
Puderzucker	viel

## Zubereitung

1. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne anrösten (ohne Fett) und danach abkühlen lassen.
2. Die Rosinen klein hacken, währenddessen den Honig in einem kleinen Topf erhitzen. Danach die Rosinen, Lebkuchengewürze, Anis, Zimt, Zitronenschale, die gerösteten Mandeln und die gemahlene Mandeln hinzugeben und gut verrühren. Alles abkühlen lassen.
3. Mit einem Löffel kleine Kugeln formen, platt drücken und in Puderzucker wenden.  
Tipp: Beim Kugeln formen schon Puderzucker verwenden. Die Masse klebt sonst sehr stark.

# Schoko-Cookies aus Haferflocken

Wer kann schon zu Schoko-Cookies nein sagen? Und dann noch eine Variante, die man nicht mal backen muss?!

Viel einfacherer und schneller „gebackene“ Cookies gibt es wohl nicht. Soooo schokoladig und echt lecker.

Lasst es euch schmecken :)



## Zutaten

Portion
6 Kekse

## Rezeptinfos

Zubereitung	ca. 15 min.
Wartezeit	2 Stunden

Zutaten	Menge
Haferflocken (grob)	150 g
Zartbitterschokolade	150 g
Erdnussbutter (ohne Stücke)	90 g
Mandelmilch	2 EL



## Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad zum schmelzen bringen.
2. Nachdem die Schokolade vollständig geschmolzen ist, die Haferflocken, die Erdnussbutter und etwas Mandelmilch hinzugeben und alles verrühren.
3. Aus der Masse dann anschließend die Kekse formen. Je nach dem wie groß die Kekse sein sollen, werden unterschiedlich viele Cookies aus der Masse herauskommen.
4. Eine Unterlage (Brett, Teller etc.) mit Backpapier auslegen und die Kekse darauf platzieren. Danach für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Solange, bis die Cookies fest geworden sind

# Cookies ohne backen

---



Für alle Vanlife-Anhänger, aber auch alle anderen Schleckermäuler mal eine andere Variante Cookies für die Weihnachtszeit zu „backen“.

Auch ich habe mich da zum ersten Mal ran getastet und musste mir meine Kollegen als Versuchskaninchen schnappen. Da diese drei Rezepte das „GO“ und ein zufriedenes „mmh“ herausgelockt haben, sind diese Reif für die Öffentlichkeit ;)

Ich hoffe ihr habt Spaß damit... und lasst es auch schmecken.

*Eure Jessica*

