

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 26.02.2026

Erdbeer-Karamell-Cookies

Für 15 Stück

Zutaten

75 g Butter
 50 g Zucker
 25 g Zucker, braun
 1/2 Vanilleschote
 etwas Salz
 1 Ei (Größe M)
 150 g Weizenmehl (Type 405)
 etwas Backpulver
 10 g gefriergetrocknete Erdbeeren
 12 g weiche Karamell-Bonbons (z.B. Sahne Muh-Muhs)

Außerdem:

Frischhaltefolie
 Backblech
 Backpapier für das Blech
 runder Ausstecher oder Garnerring (Ø 10 cm)

Zubereitung

1. Die Erdbeeren mit einem großen Messer nicht zu fein hacken und beiseitelegen.
 2. Die Karamell-Bonbons mit einem großen Messer in kleine Würfel schneiden und beiseitelegen.
 3. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
 4. Das Vanillemark, die Butter, beide Zucker und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze erwärmen, bis die Butter flüssig geworden ist. Die Buttermischung in eine Rührschüssel geben.
 5. Das Ei zugeben und die Mischung mit einem Schneebesen leicht schaumig rühren.
 6. Das Mehl und 1 Messerspitze Backpulver mischen und mit den Erdbeerstücken zur Butter-Ei-Mischung geben und mit einem Silikonschaber kurz unterarbeiten.
 7. Den weichen Teig, als einen etwa 15 cm langen Strang auf Frischhaltefolie geben, in die Folie einrollen und 30 Minuten kaltlegen.
 8. Inzwischen den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
 9. Den Teigstrang auswickeln, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen, dabei etwas Abstand zwischen den Scheiben lassen.
 10. Die Teigscheiben im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 5 Minuten backen.
- Lisas Tipp:** Bitte beachten: Dieses ist erst die Hälfte der gesamten Backzeit!
11. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Cookies sofort mithilfe eines runden Ausstechers (Ø 10 cm) rund formen.
 12. Die Karamellwürfel auf die Cookies verteilen und andrücken.
 13. Die Cookies im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte weitere 6 Minuten fertig backen.
 14. Die Cookies erst auf dem Blech auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann auf dem Gitter auskühlen lassen und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-erdbeer-karamell-cookies-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.