

# Splendor Cookies



## Edelsteine

### Was ihr benötigt:

- 5 Glasschälchen
- 1 großer Topf
- 1 Bratenspritze
- Kleine Gussformen für Edelsteine (im Bastelgeschäft erhältlich)
- 11 Päckchen Gelatine (ohne Geschmack)
- Gelatine in den folgenden Geschmacksrichtungen: Limette, Brombeere, Erdbeere, eine weitere Beerensorte eurer Wahl
- Heller Traubensaft
- Schwarze Lebensmittelfarbe

### Zubereitung:

1. Füllt einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser und bringt es zum Kochen.
2. Legt die Gussformen bereit.
3. Füllt 4 der Glasschälchen mit Gelatine (jeweils eine andere Geschmacksrichtung). Ein Schälchen bleibt leer.
4. Fügt den gefüllten Glasschälchen jeweils 2 Päckchen mit geschmackloser Gelatine hinzu. Gebt zusätzlich 3 Päckchen in die leere Schale.
5. Fügt den 4 Schälchen mit der geschmackhaltigen Gelatine jeweils ein  $\frac{1}{4}$  Becher Wasser hinzu und rührt den Inhalt mit einer Gabel um, bis die Masse eine sehr dicke Konsistenz hat.

(Ein Tipp für die Brombeer-Gelatine: Durch das Hinzugeben von schwarzem Zuckerguss wird der Edelstein opak.)

6. Fügt dem Schälchen mit der geschmacklosen Gelatine  $\frac{1}{4}$  Becher mit hellem Traubensaft hinzu. (Sonst schmecken eure Diamanten nicht.)
7. Sobald das Wasser im Topf kocht, setzt eines der Glasschälchen vorsichtig hinein. Rührt die Masse um, bis die Gelatine wieder eine flüssige Konsistenz annimmt und beginnt zu schäumen (dies dauert ca. 3 bis 5 Minuten).
8. Nehmt das Schälchen sehr vorsichtig aus dem kochenden Wasser.
9. Nehmt die Flüssigkeit mit der Bratenspitze vom Boden des Schälchens auf und füllt damit die entsprechende Edelsteinform. (Achtet darauf, dass nichts über den Rand läuft!)
10. Stellt die Formen danach direkt ins Gefrierfach (ca. 15 Minuten).
11. Nachdem die Masse starr geworden ist, sollten die Edelsteine einfach herauszunehmen sein. Lockert am besten jede Seite leicht. Die Edelsteine sollten nun sehr stabil und haltbar sein.
12. Bewahrt fertige Edelsteine am besten in einem luftdichten Behälter auf. Einzelne Schichten sollten dabei durch eine Lage Wachspapier getrennt sein.
13. Wiederholt diesen Prozess mit allen Schälchen. Vergesst nicht, die Bratenspitze zwischendurch zu reinigen!)

## Cookies

### Was ihr benötigt:

- 1 runde Ausstechform (Durchmesser: ca. 5 cm)
- Bevorzugtes Cookie-Rezept

### Zubereitung:

1. Verwendet euer Lieblingsrezept für Cookies und backt den Teig entsprechend des Rezepts.
2. Kühlt den Teig für mindestens 2 Stunden, bevor ihr ihn ausrollt.
3. Benutzt nun die Ausstechform und lasst die Cookies abkühlen, bevor ihr die Zuckerglasur verwendet.

## Die Vereinigung

### Was ihr benötigt:

- 1 Becher mit weißer Zuckerglasur zur Dekoration
- Lebensmittelfarbe: Schwarz, Rot, Grün, Blau
- 4 Schälchen
- Eisstiele
- Backpapier
- Fertige Edelsteine
- Cookies

### Zubereitung:

1. Verteilt die weiße Zuckerglasur auf die 4 Schälchen.
2. Färbt die Glasuren mit jeweils einer anderen Lebensmittelfarbe.
3. Fügt tröpfchenweise Wasser hinzu, bis die Konsistenz der Glasur weich, aber nicht flüssig ist.

4. Tragt die Glasuren mithilfe eines Eisstiels am Rand der Cookies auf. Es sollte gerade so viel sein, dass sie wie Pokerchips aussehen. Sie müssen dabei nicht perfekt rund sein.
5. Sobald ein Pokerchip fertig ist, spritzt noch einen kleinen Klecks Glasur in die Mitte des Cookies und fügt den passenden Edelstein hinzu.
6. Legt die Cookies mit Edelstein beiseite und lasst sie vollständig trocknen (am besten über Nacht). Sie sind fertig, sobald die Glasur bei einer Fingerprobe nicht mehr klebt.
7. Nachdem die Glasur getrocknet ist, könnt ihr etwas Backpapier nehmen (kein Wachspapier) und damit vorsichtig kleine Kanten an der Oberfläche beseitigen, bis die Pokerchips oben und an den Seiten glatt sind.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Backen und guten Appetit! :-)



-Jessica Parsons