

## Monströs gute Cookies

Während der Entwicklung von Monstrolicious hat das Team von Repos Production nach dem perfekten Cookie-Rezept gesucht. Und hier ist es! Aber Vorsicht: Es kann euch genauso süchtig machen wie das Spiel.

### Zutaten für 6 Monster

- ★ 120 g brauner Zucker
- ★ 120 g weißer Zucker
- ★ 175 g Butter (weich)
- ★ 1 Ei
- ★ 300 g Mehl
- ★ 6 g Backpulver
- ★ 200 g Milkschokolade
- ★ 200 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

- Schokolade kleinhacken.
- Zucker, Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Dann die weiche Butter und das Ei mit einem Handmixer unterrühren.
- Gehackte Schokolade unter den Teig heben.
- Teig zu einer dicken Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 170 °C vorheizen.
- Teigrolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 10 Min backen.
- Cookies abkühlen lassen und genießen!



## Monströs gute Donuts

Während der Entwicklung von Monstrolicious hat das Team von Repos Production nach dem perfekten Donut-Rezept gesucht. Und hier ist es! Aber Vorsicht: Es kann euch genauso süchtig machen wie das Spiel.

### Zutaten für 6 Monster

Für den Teig:

- ★ 30 g Butter
- ★ 80 ml Milch
- ★ 250 g Mehl
- ★ 1 Ei
- ★ 15 g Backhefe
- ★ 1 TL Vanillearoma
- ★ 60 g Zucker
- ★ 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- ★ 1 Eiweiß
- ★ 100 g Puderzucker

### Zubereitung

- Milch vorsichtig erhitzen und Butter darin schmelzen lassen. Anschließend die Milch-Butter-Mischung vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel gießen.
- Vanillearoma, Zucker, Ei, Salz und Backhefe zur Milch-Butter-Mischung geben und alles mit einem Schneebesen verrühren.
- Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig glatt ist.
- Teig 90 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Teig mit der Faust eindrücken, um überschüssige Luft entweichen zu lassen. Teig dann ca. 1 cm dick ausrollen.
- Kleine Kreise aus dem Teig ausstechen und jeweils ein Loch in die Mitte machen.
- Donutrohlinge 30 Min. ruhen lassen.
- Dann die Donuts jeweils für ca. 2 Min frittieren.
- Eiweiß und Puderzucker glattrühren und die abgekühlten Donuts mit der Glasur bestreichen. Guten Appetit!



## Monströs gute Pancakes

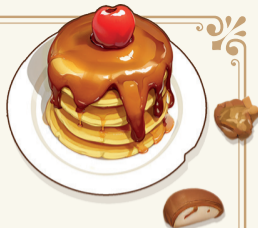
Während der Entwicklung von Monstrolicious hat das Team von Repos Production nach dem perfekten Pancake-Rezept gesucht. Und hier ist es! Aber Vorsicht: Es kann euch genauso süchtig machen wie das Spiel.

### Zutaten für 6 Monster

- ★ 2 Eier
- ★ 350 ml Milch
- ★ 50 g superfeiner Zucker
- ★ 50 g salzige Butter
- ★ 300 g Mehl
- ★ 2 Päckchen Backpulver
- ★ Pflanzenöl

### Zubereitung

- Zucker, Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Milch vorsichtig erhitzen und Butter darin schmelzen lassen. Milch-Butter-Mischung zur Mehlmischung in die Rührschüssel gießen und alles miteinander verrühren.
- Eier vorsichtig verquirlen und mit einem Schneebesen unter den Teig heben. Dann für 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Große Pfanne mit etwas Pflanzenöl darin erhitzen. Mit einer Schöpfkelle ca. 7–10 cm Pancake-große Teigkreise in die Pfanne gießen und ausbacken. Lasst sie euch schmecken!
- Vorschlag: Serviere die Pancakes warm und garniere sie mit Butter, Ahornsirup, Marmelade oder Blaubeeren.



# ENTDECKT UNSERE SPIELE IM KLEINFORMAT ZU KLEINEN PREISEN!

