



COOKIES & REZEPT HANDBUCH

Unsere Rezeptsammlung – Schritt für Schritt zum perfekten Cookie.



COFFEE MENÜ



AMERICANO

2 Espresso Shots

Heisses Wasser



CAPPUCCINO

1 Espresso Shot

Aufgeschäumte Milch



CAFE LATTE / LATTE

MACCHIATO

1 Espresso Shot

Aufgeschäumte Milch



FLAT WHITE

2 Espresso Shots

Aufgeschäumte Milch

COFFEE MENÜ



EINFACHER ESPRESSO

1 Espresso Shot



ESPRESSO DOPPIO

2 Espresso Shot



ESPRESSO MACCHIATO

1 Espresso Shot

Wenig Aufgeschäumte Milch



ESPRESSO MACCHIATO

DOPPIO

2 Espresso Shots

Wenig Aufgeschäumte Milch

COFFEE MENU



CORTADO

1 Espresso Shot

Wenig Aufgeschäumte Milch



HOT CHOCOLATE

Heiße Milch

50g Schokolade Milch/Weiss/Zartbitter

MATCHA MENU



MATCHA LATTE

3g Matcha

5 Ice Cubes

Milch nach Wahl



MATCHA MANGO

3g Matcha

Milch nach Wahl

5 Ice Cubes

Mango Püree



MATCHA STRAWBERRY

3g Matcha

Milch nach Wahl

5 Ice Cubes

Erdbeer Püree



MATCHA BLUEBERRY

3g Matcha

Milch nach Wahl

5 Ice Cubes

Blueberry Püree

COLD FOAM



COOKIE CRUMBLE LATTE

Geriebener Cookie
Cold Foam
1 Espresso shot
Milch nach Wahl
5 Ice Cubes
Cookie Sirup



COOKIE CRUMBLE MATCHA

Geriebener Cookie
Cold Foam
3g Matcha
Milch nach Wahl
5 Ice Cubes
Cookie Sirup



CEREAL MILK LATTE

Geriebener Cookie
Cold Foam
1 Espresso shot
Milch nach Wahl
5 Ice Cubes
Cereal Milk Sirup



CEREAL MILK MATCHA

Geriebener Cookie
Cold Foam
3g Matcha
Milch nach Wahl
5 Ice Cubes
Cereal Milk Sirup

SPECIALS



CINNAMELT LATTE

Zimt
1 Espresso shot
Milch nach Wahl
Zimt Icing
5 Ice Cubes
Mascarpone Creme



CINNAMELT MATCHA

Zimt
3g Matcha
Milch nach Wahl
Zimt Icing
5 Ice Cubes
Mascarpone Creme

SUMMER DRINKS



PINK SPARKLING ESPRESSO

1 Espresso Shot
Pink Lemonade
5 Ice Cubes



ICED MANGO ICED TEA

3g Matcha
Mango Iced Tea
5 Ice Cubes
Mango Puree



PINK TONIC MATCHA

3g Matcha
Pink Tonic
5 Ice Cubes

MILKSHAKES = MELTSHAKES



IN DEN MIXER GEBEN:

- 150g Milch
- 2 TL Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- COOKIE DER WAHL

01

Auf Programm 1 , 15 Sek Mixen

02

Dann je nach Cookie veredeln

MELT SHAKES



CHOC CHIP

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Choc Chip
- Deko Oben:
- Geriebener Choc Chip



MACADAMIA A

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Macadamia Cookie
- Deko Oben:
- Geriebene Macadamia



LAVA

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Lava Cookie
- Deko Innen:
- Lava Icing



PEANUT

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Peanut Cookie
- Deko Oben:
- Mr. TOM
- Deko Innen:
- Peanutbutter

MELTSHAKES



LOTUS

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Lotus Cookie
- Deko Innen:
- Lotus
- Deko Oben:
- Lotus Crumble



MELTELLA

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Nutella Cookie
- Deko Innen:
- Nutella
- Deko Oben:
- Nutella Crunch



SALTED CARAMEL

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Caramell Cookie
- Deko Innen:
- Karamell
- Deko Oben:
- Mandel Krokant



RASPBERRY

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Raspberry Cookie
- Deko Innen:
- Marmelade
- Deko Oben:
- Vegane Weisse Schokolade

MELTSHAKES



PISTACHIO

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Pistachio Cookie
- **Deko Innen:**
- Pistachio Creme
- **Deko Oben:**
- Geriebener Cookie



BIRTHDAY CAKE

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Birthday Cake Cookie
- **Deko Oben:**
- Sprinkles



CINNAMELT

- 150g Milch
- 2 TI Schlemmercreme
- 5 Eiswürfel
- Cinnamon Cookie
- **Deko Innen:**
- Cinnamon Icing
- **Deko Oben:**
- Zimt

MASCARPONE CREME



ZUTATEN

- 750g mascarpone
- 300g creamcheese
- 100g vanilla sugar
- 50g Schlemmer Creme

01

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

02

Mit dem Handrühr Gerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten Schlagen bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden sind.

03

In Spritzbeutel abfüllen mit einer (X/X)

LAVA CREME



ZUTATEN

- 750g mascarpone
- 300g creamcheese
- 100g vanilla sugar
- 50g Schlemmer Creme
- 50g Kakao Pulver

01

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

02

Mit dem Handrühr Gerät auf **höchster** Stufe ca. 3 Minuten Schlagen bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden sind.

03

In Spritzbeutel abfüllen mit einer (X/X) Tülle

CINNAMELT ICING



ZUTATEN

- 250g Puderzucker
- 7g Schlemmer Creme
- 10g Zimt
- 50g Hot Water

01

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

02

Mit dem Handrühr Gerät auf höchster Stufe ca.1 Minuten Schlagen bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden sind.

03

In Spritzbeutel abfüllen mit einer (X/X) Tülle

LAVA ICING



ZUTATEN

- 250g Puderzucker
- 7g Schlemmer Creme
- 20g Kakao Pulver
- 55g Hot Water

01

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

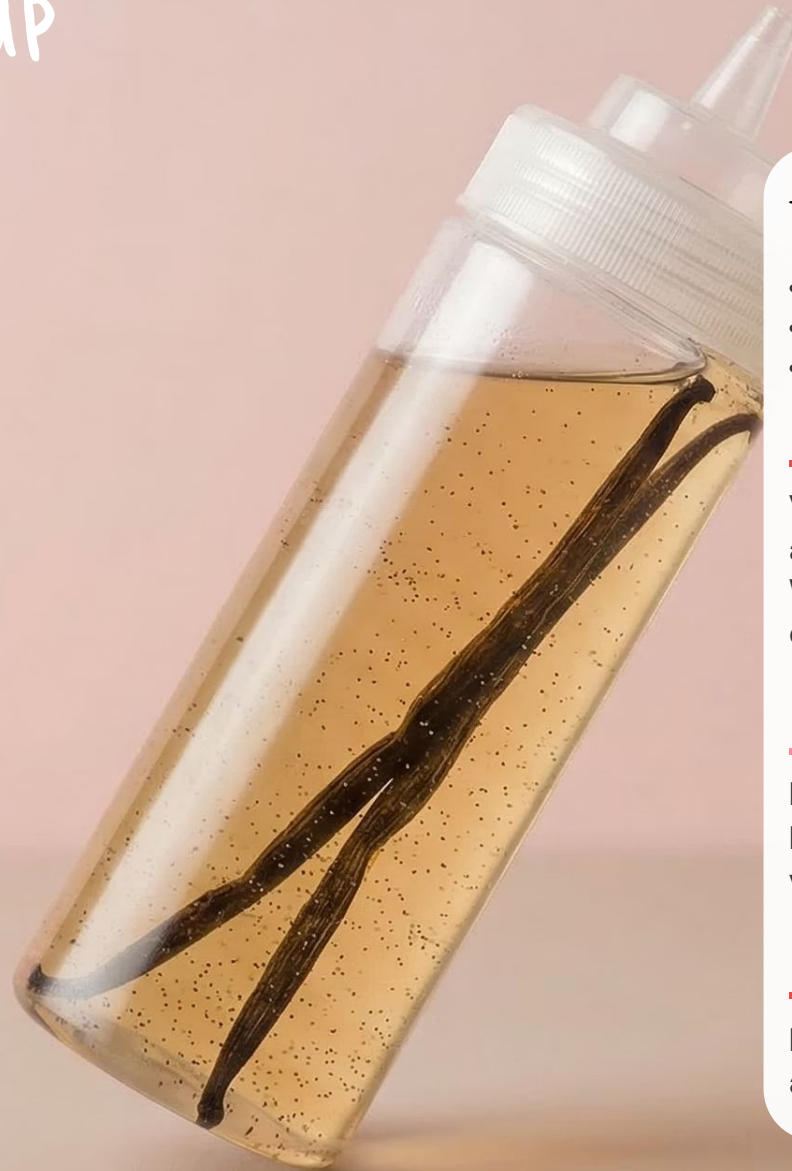
02

Mit dem Handrühr Gerät auf höchster Stufe ca.1 Minuten Schlagen bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden sind.

03

In Spritzbeutel abfüllen mit einer (X/X) Tülle

VANILLA SIRUP



ZUTATEN

- 500g Zucker
- 500g Wasser
- 1 Vanilleschote

01

Vanilleschote der Länge nach teilen, auskratzen mit dem Messerrücken. Wasser, Zucker, Vanillemark und rest der Schote in einen Topf geben.

02

Bei mittlerer Stufe auf dem Herd zum Kochen bringen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

03

Nach dem Abkühlen in 2 Flaschen abfüllen inklusive halber Vanilleschote.

COOKIE SIRUP



ZUTATEN

- 500g Brauner Zucker
- 500g Wasser
- 2 alte Choc Chip Vanilleschote

01

Kalte Choc Chip in kleine Würfel schneiden. Wasser, Zucker und Choc Chip Würfel in einen Topf geben.

02

Bei mittlerer Stufe auf dem Herd zum Kochen bringen bis der Zucker und die Cookies vollständig aufgelöst sind.

03

Nach dem Abkühlen in 2 Flaschen abfüllen.

STRAWBERRY SAUCE



ZUTATEN

- 750g gefrorene Erdbeeren
- 400g Marmelade Erdbeer

01

Je nach Gerät die Früchte zunächst auftauen lassen im Kühlschrank.

02

Marmelade und Früchte in der Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 2 min mixen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

03

Sofort abfüllen kühl lagern.

04

Fertiges Püree kann auch vorbereitet werden und bis zu 1 Monat eingefroren werden.

MANGO SAUCE



ZUTATEN

- 750g gefrorene Mango
- 400g Marmelade Aprikose

01

Je nach Gerät die Früchte zunächst auftauen lassen im Kühlschrank.

02

Marmelade und Früchte in der Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 2 min mixen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

03

Sofort abfüllen kühl lagern.

04

Fertiges Püree kann auch vorbereitet werden und bis zu 1 Monat eingefroren werden.

BLUEBERRY SAUCE SAUCE

ZUTATEN

- 750g gefrorene Blaubeeren
- 400g Marmelade Aprikose

01

Je nach Gerät die Früchte zunächst auftauen lassen im Kühlschrank.

02

Marmelade und Früchte in der Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 2 min mixen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

03

Sofort abfüllen kühl lagern.

04

Fertiges Püree kann auch vorbereitet werden und bis zu 1 Monat eingefroren werden.

MELTELLA CRUNCH

ZUTATEN

- 500g geröstete gehackte Haselnüsse
- 3 gebackene Lava Cookies
- 200g Nutella

01

Haselnüsse auf einem Backblech bei 130 Grad ca 25 min Rösten

02

3 gebackene Lava Cookies ohne Topping fein mixen in der Küchenmaschine

03

Wareme Haselnüsse, Cookie Brösel & Nutella in einer Schüssel mischen bis kleine klumpen entstehen

04

Meltella klumpen auf einem Backblech bei 130 Grad ca 15 min trocken Backen ohne zu viel Farbe

MANDEL KROKANT

ZUTATEN

- 500g geröstete gehackte Mandeln
- 500g Weisser Zucker

01

Haselnüsse auf einem Backblech bei 130 Grad ca 25 min Rösten

02

Zucker in einem Topf langsam erhitzen bis ein goldbraunes Karamel entsteht. Karamel dann auf den gerösteten Mandeln verteilen.

03

Nachdem alles abgekühlt ist in der Küchenmaschine kleinhacken

COOKIE CRUMBLE COLD FOAM. MADE TO ORDER



ZUTATEN

- 50g Mascarpone Creme
- 50g Schlagsahne

01

Zutaten in ein Milchkännchen geben.

02

Mit dem Hand-Schneebeesen ca. 30sek schaumig Schlagen bis eine Konsistenz erreicht ist

03

Sofort verwenden oder kurz kalt stellen.

04

Cold Foam hält sich max. 30 Minuten – frisch zubereiten.

COOKIE CRUMBLE COLD FOAM. VORBEREITET



ZUTATEN

- 250g Mascarpone
- 300g Frischkäse
- 1 Dose gezuckerte Kondenzmilch
- 20g Schlemmercreme
- 600g Sahne

01

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

02

Mit dem Handrühr Gerät auf **höchster Stufe** ca.2 Minuten Schlagen bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden sind.

03

In eine Spritzflasche abfüllen.

BANANEN BRIOCHE 6X



ZUTATEN

4 Milchbrötchen
1 Ei
1 Banane
100g Brauner Zucker
50g Milch
2 Choc Chips

01

Milchbrötchen in 8 Würfel schneiden.

Choc Chips in 9 Würfel schneiden.

Banane in dünne Scheiben schneiden und 6 Scheiben zur Seite legen.

02

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und leicht mit der Hand vermischen bis die Zutaten sich leicht verbunden haben.

03

Masse in 6 gleich grosse Haufen aufteilen und auf ein Backblech setzen. Mit jeweils einer Scheibe Banane dekorieren.

04

Für 30min auf 130grad backen bis Sie Golden Braun sind.

MELT CROOKIES



Tagesbedarf an Croissants auf ein Backpapier legen und mit
1 TI Braunem Zucker
bestreuen.



Ge
1 TI Braunem Zucker
bestreuen.



Als füllung
1/3 Plain Cookie Dough
auftauen lassen und zu einer Platte formen und mit
15 Milk Choc Chips
belegen



Als Topping
1/12 Plain Cookie Dough
auftauen lassen und zu einem kleinen Cookie formen und mit
3 Milk Choc Chips
belegen

Fertige Crookies mit Puderzucker bestäuben.



Croissant längst aufschneiden aber nicht durchschneiden und mit der Füllung füllen.



Kleine Cookies auf das Croissant legen und für
5min bei 200 Grad
Backen

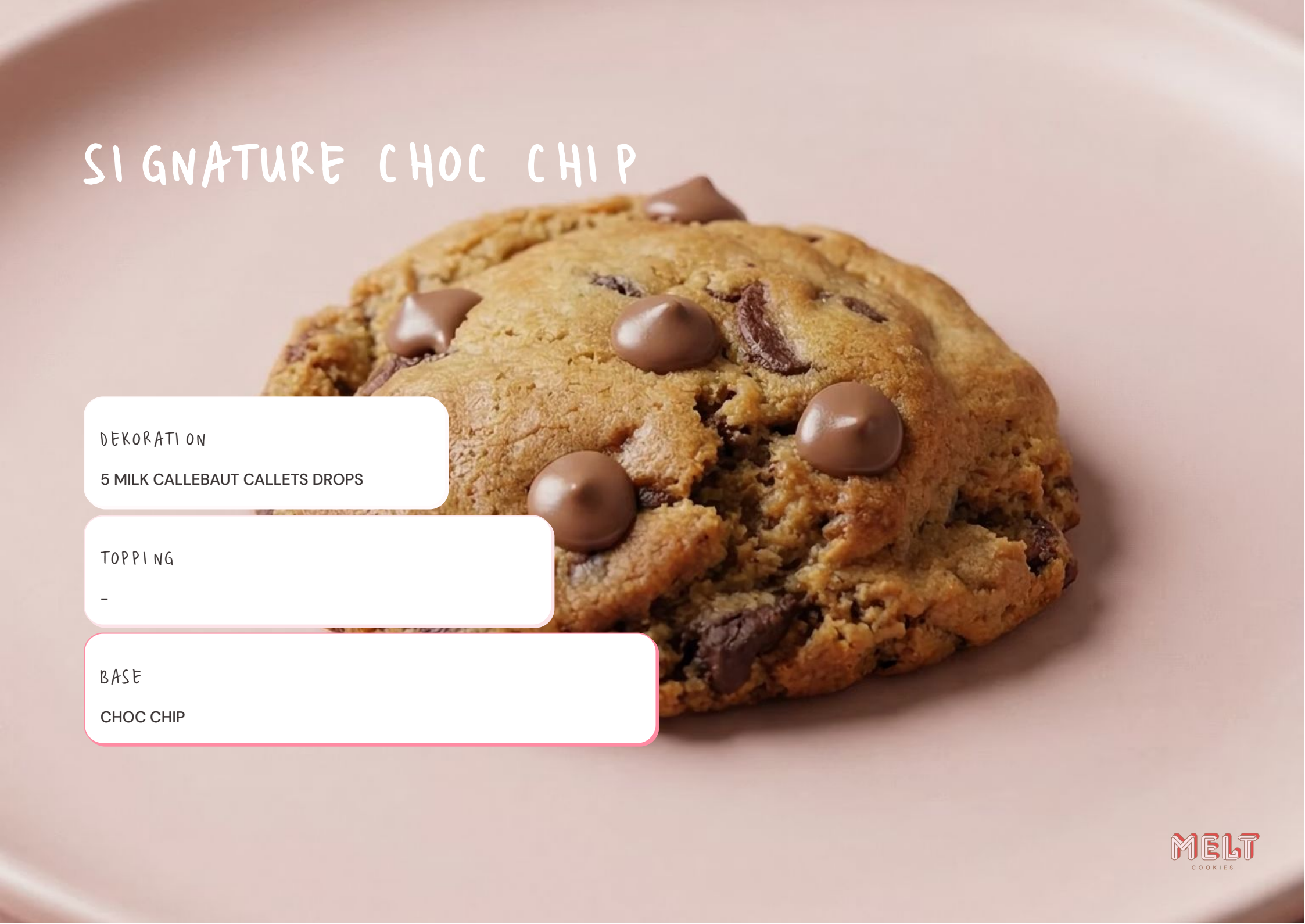
FERTIGE CROOKIES MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

MELT BASIS TEIG ROHLINGE

- **CHOC CHIP BASE 100g**
 - MILCH & ZARTBITTER SCHOKOLADE
- **MACADAMIA BASE 100g**
 - WEISSE SCHOKOLADE & MACADMAIA
- **WHITE 70g**
 - WEISSE SCHOKOLADE
- **LAVA 70g**
 - KAKAO & MILCH SCHOKOLADE

- **DARK 70g**
 - ZARTBITTER SCHOKOLADE
- **MILK 70g**
 - MILCH SCHOKOLADE
- **PLAIN 70g**
 - OHNE SCHOKOLADE
- **SPEZIAL 70/100g**
 - WÄCHSELND JE NACH LIMITED EDITION

SIGNATURE CHOC CHIP



DEKORATION

5 MILK CALLEBAUT CALLETS DROPS

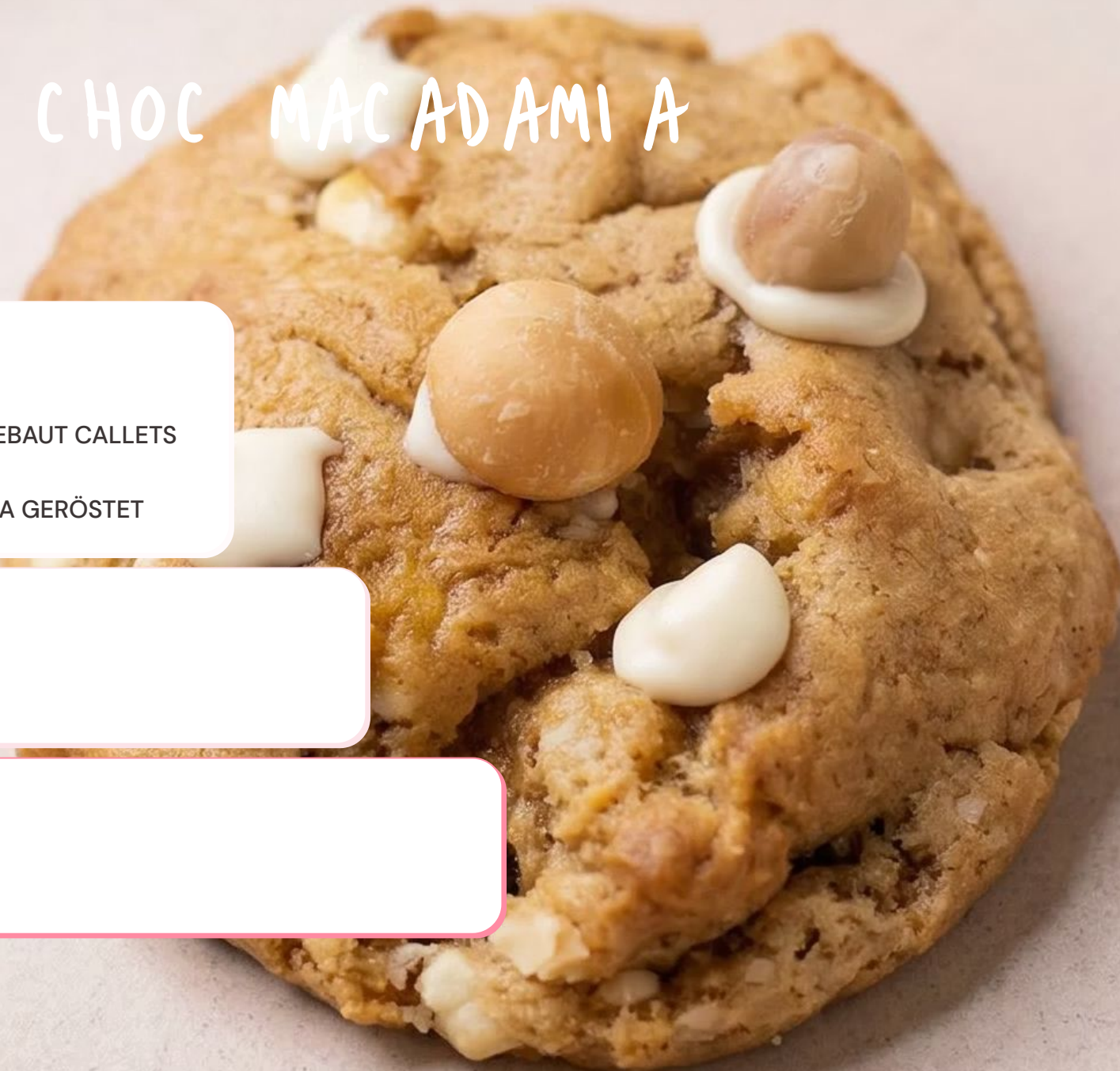
TOPPING

-

BASE

CHOC CHIP

WHITE CHOC MACADAMIA

A close-up photograph of a single, thick, golden-brown cookie. The cookie has a craggy, textured surface. It is decorated with several white chocolate drops of varying sizes and two whole, light-brown macadamia nuts. The background is a plain, light-colored surface.

DEKORATION

- 5 WHITE CALLEBAUT CALLETS DROPS
- 1 ½ MACADAMIA GERÖSTET

TOPPING

-

BASE

MACADAMIA

LAVA CAKE

DEKORATI ON

5g LAVA ICING

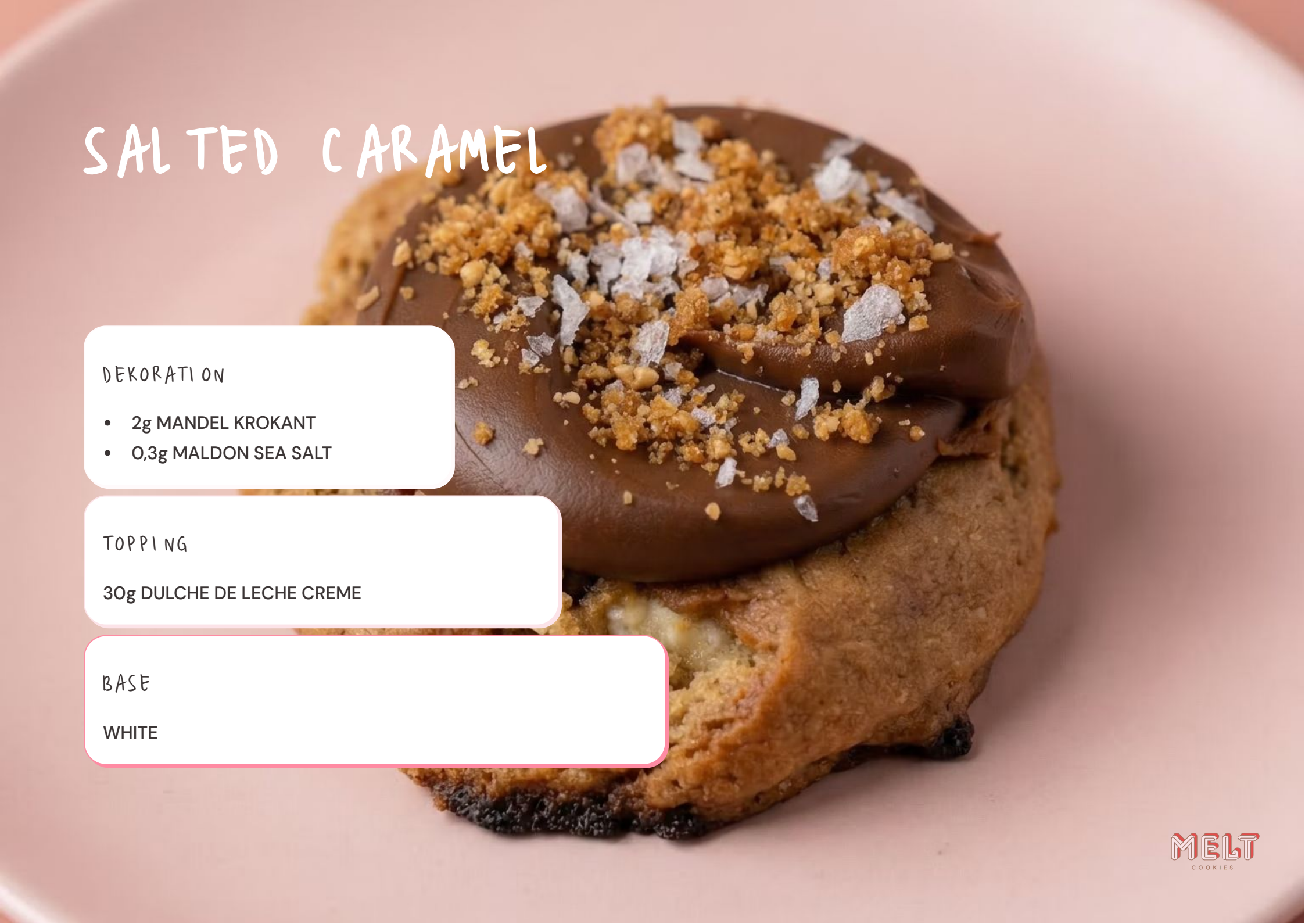
TOPPI NG

35g LAVA CREAM

BASE

LAVA

SALTED CARAMEL



DEKORATION

- 2g MANDEL KROKANT
- 0,3g MALDON SEA SALT

TOPPING

30g DULCHE DE LECHE CREME

BASE

WHITE

LOTUS BISCOFF



DEKORATION

3g LOTUS CRUMBLE

TOPPING

20g LOTUS

BASE

WHITE

MELTELLA

DEKORATION

5g MELTELLA CRUNCH

TOPPING

20g NUTELLA

BASE

MILK

VEGAN PEANUT BUTTER CHOC CHIP



DEKORATION

10g MISTER TOM

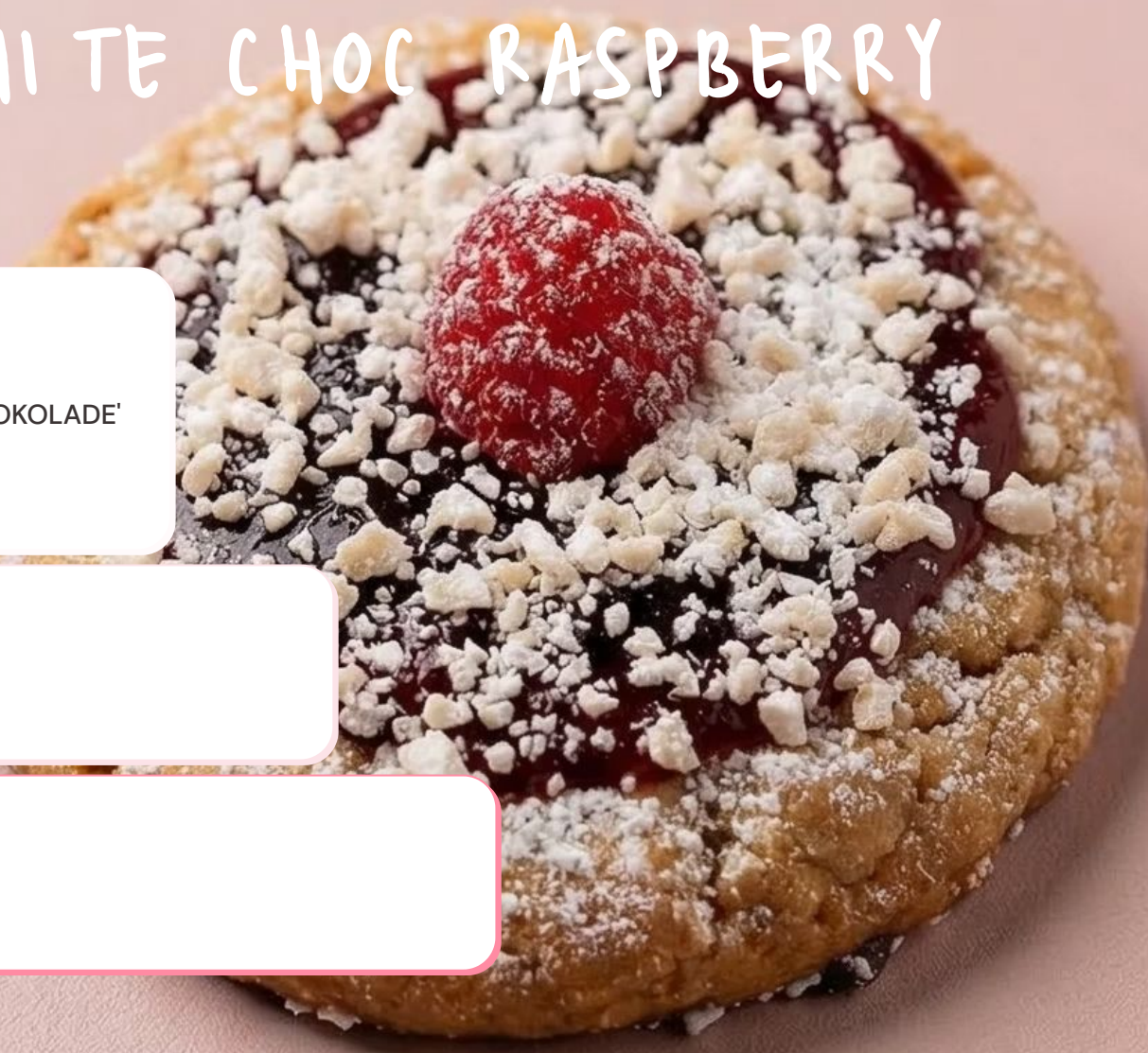
TOPPING

20g ERDNUSS BUTTER

BASE

DARK

VEGAN WHITE CHOC RASPBERRY



DEKORATION

- 2g VEGANE WEISSE SCHOKOLADE'
- 1 HIMBEERE
- 1g PUDER ZUCKER

TOPPING

30g HIMBEER MARMELADE

BASE

PLAIN

DARK CHOC SEA SALT PISTACHIO

DEKORATION

- 5 WHITE CALLEBAUT CALLETS DROPS
- 0,1g MALDON SEA SALT

TOPPING

10G PISTACHIO KREME

BASE

DARK

CINNAMELT

DEKORATION

- 5g ZIMT ICING
- 0,1g ZIMT PULVER

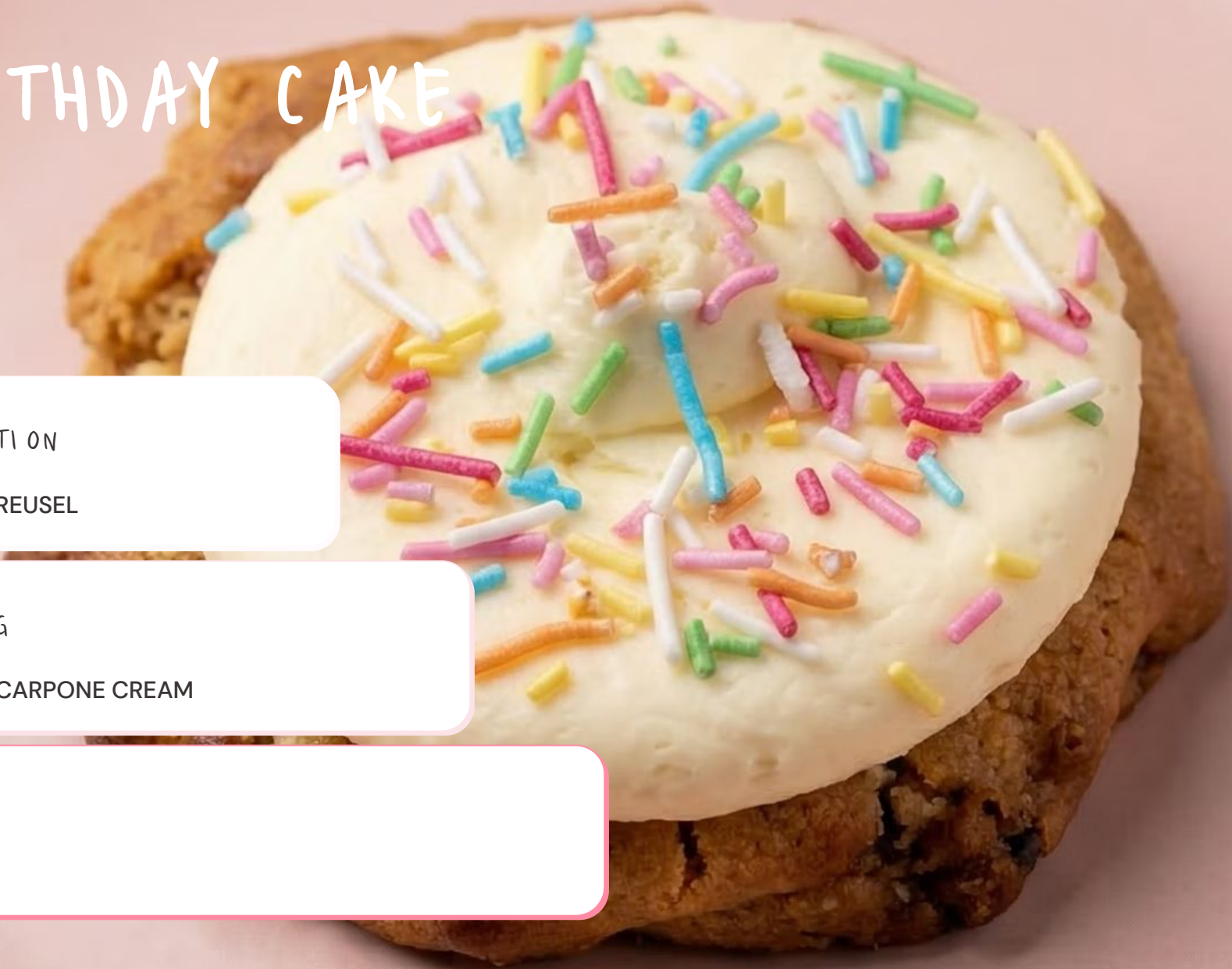
TOPPING

35g MASCARPONE CREAM

BASE

PLAIN

BIRTHDAY CAKE

A round chocolate cookie cake is shown against a light pink background. The cake consists of a thick, golden-brown chocolate cookie base. On top of the base is a thick layer of smooth, white frosting. The frosting is decorated with a generous amount of colorful sprinkles in various colors including pink, blue, yellow, green, orange, and white. The sprinkles are scattered across the entire surface of the frosting.

DEKORATION

- 2g STREUSEL

TOPPING

35g MASCARPONE CREAM

BASE

WHITE