

Erdnuss - Cookies

Zutaten für ca. 60 Stück:

1 Ei
120 g weiche Butter
120 g Erdnussbutter
140 g brauner Zucker
1 Pck. Bourbon - Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
230 g Mehl
150 gehackte Erdnüsse
30 Schokokugeln



ca. 4 - 6 Wochen haltbar

Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ei in einer Schüssel verquirlen. Butter, Erdnussbutter, Zucker, Vanillezucker und das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben. Mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die gerösteten Erdnüsse unter den Teig mischen.

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Aus dem Teig walnussgroße Teigstücke entnehmen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas andrücken und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Schokokugeln aus der Folie wickeln und halbieren.

Sobald die Cookies aus dem Backofen kommen, mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde in die Mitte des fertigen Cookies drücken und eine halbe Schokokugel hereindrücken. Cookies auskühlen lassen...