

Erdnuss Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 35 Portionen

75	Gramm	Butter
240	Gramm	Erdnussbutter
1/2	Pack.	Vanillinzucker
160	Gramm	Zucker
1	Essl.	Honig
2	Stücke	Eier
90	ml	Milch
490	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Butter, Erdnussbutter, Zucker, Vanillin Zucker, Honig, Eier und Milch zu einem Teig verrühren. Mehl, Backpulver vermischen und zu der Buttermischung geben.

2. Schritt Den Teig portionsweise abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln auf das Backblech legen und einen großen Abstand halten. Achtung! Die Cookies zerlaufen. Wer mag, kann in die Kugeln mit der Gabel ein Muster drücken. Die Cookies ca. 12 Minuten backen.

Am liebsten verwende ich Crunchy Erdnussbutter. Dann sind nämlich noch Erdnussstücke in den Keksen.