

Mr. Tom's Erdnusscookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Margarine oder Butter, weiche
100	Gramm	Zucker, braun
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
5	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
1		Ei(er)
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Gestr. Backpulver
200	Gramm	Erdnüsse, gehackte, gesalzene

Anleitung:

Margarine oder Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, Nüsse kurz unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen.

Ergibt ca. 50 Kekse.

Tipp: Wenn man die Kekse lieber etwas mürbe mag, einfach ein paar Tage in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.