

Salted Chocolate-Peanutbutter-Brezel-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

SALZIGE SCHOKO-COOKIES MIT ERDNUSSBUTTER UNDSALZB

55	Gramm	Butter oder Margarine
115	Gramm	Erdnussbutter
170	Gramm	Zucker, braun
1		Ei(er)
1	Teel.	Vanilleextrakt
2	Teel.	Milch
1/4	Teel.	Fleur de Sel
1/4	Teel.	Backpulver
85	Gramm	Mehl
60	Gramm	Brösel (Salzbrezeln), fein gemahlen
30	Gramm	Schokotröpfchen
		Fleur de Sel zum Bestreuen

Anleitung:

Den Ofen auf 175°C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

In einer großen Schüssel die Butter und die Erdnussbutter schaumig schlagen, Zucker und Vanilleextrakt, Ei und Milch eine Minute unterrühren. Als nächstes Salz, Backpulver, Mehl, und Brezelkrümel kurz untermischen, dann die Schokostücke unterheben.

Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf das Blech setzen und mit einer Gabel etwas kreuzförmig eindrücken. Jeden Cookie mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Die Bleche für ca. 10 - 12 min. in den Backofen geben und backen.