

# Schoko-Erdnuss-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 40 Portionen

225	Gramm	Erdnusscreme
90	Gramm	Butter (weich)
100	Gramm	Zucker (braun)
50	Gramm	Zucker
1	Stück	Ei
2	Teel.	Vanilleextrakt
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
150	Gramm	Schokotropfen
50	Gramm	Erdnüsse (ungesalzen)

## Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 180° C (Umluft: 160° C) vorheizen. Erdnusscreme und Butter cremig rühren. Beide Zuckersorten zufügen und schlagen, bis eine helle Masse entsteht. Ei und Vanilleessenz unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und nach und nach unterrühren. Schokotöpfchen unterheben.

2. Schritt Walnussgroße Teigportionen mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Cookies leicht flach drücken. Mit halbierten Erdnüssen garnieren und im heißen Ofen etwa 12 Minuten backen, bis die Cookies leicht gebräunt sind und die Oberfläche fest ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Tipp: Wahre Erdnuss-Fans ersetzen die Schokotöpfchen durch 200 g Erdnüsse mit Schokoüberzug.