

Small-Peanutbutter-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 120 Portionen

RÜHRTEIG

100	Gramm	Butter (weich)
250	Gramm	Erdnusscreme
150	Gramm	Zucker (braun)
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Stück	Ei
200	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Backin
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz

AUSSERDEM

50	Gramm	Erdnuskerne (ungesalzen) etwas Zucker (braun)
----	-------	---

Anleitung:

1. Schritt Vorbereiten: Erdnuskerne hacken. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C / Heißluft: etwa 160°C.

2. Schritt Rührteig: Butter und Erdnusscreme mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Natron und Salz mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig Kugeln (Ø 2 cm) formen, mit etwa 3 cm Abstand auf das Backblech legen. Kugeln leicht flach drücken, mit gehackten Erdnüssen und Zucker bestreuen. Backen. Einschub: Mitte Backzeit: etwa 10 Min. Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.