

Erdnußbutter - Cookies - Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Portionen -

200	Gramm	Zucker
10	Gramm	Zuckerrübensirup
180	Gramm	Butter
1	Stück	Eier
250	Gramm	Erdnußbutter
150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Natron
		Salz
		Vanillepulver, ungesüßt

Anleitung:

Erdnußbutter - Cookies schmecken mit selbstgemachter Erdnußbutter (s. Rezept) besonders gut. Zucker mit Zuckerrübensirup vermischen und zum Schluß mit den Fingern gut verkneten, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Weiche Butter unterrühren. Eier und Erdnußbutter zufügen und gut verrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Natron, eine Prise Salz und ungesüßtes Vanillepulver (Aroma) mischen. Diese Mischung zur Zuckermischung geben und kurz verrühren. Nicht zu lange rühren, da die Cookies sonst zäh werden. Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen. Ofen auf 160° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Der Teig ist recht klebrig. Mit einem Teelöffel Teig abstechen und kleine Kugeln formen. Mit ca. 8 cm Abstand auf das Blech setzen, da der Teig stark auseinanderläuft.

Erdnußbutter-Cookies auf der mittleren Schiene 15 Min. backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

214 Kcal pro Portion

15 min Zub. - 90 min Ges.