

Peanut Butter Cookies - Erdnussb.-Guetzlis

Kategorien: Weihnachten, Land, Schweiz, USA & Kanada, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/4	Tassen	Mehl
3/4	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Salz
1/2	Tasse	Butter oder Margarine
1/2	Tasse	Erdnussbutter
1/2	Tasse	Zucker
1/2	Tasse	Rohrzucker
1		Ei(er)
1/2		Vanilleschote(n), ausgekratztes Mark

Anleitung:

Ofen auf 190°C vorheizen.

Mehl mit Natron und Salz mischen. Rühren Sie die Butter oder die Margarine so lange, bis sich kleine Spitzen bilden. Fügen Sie die Erdnussbutter, den Zucker und den Rohrzucker hinzu und rühren Sie alles noch einmal sehr gut durch. Ergänzen Sie nun mit dem Ei und dem Vanillemark und rühren Sie nochmals alles kräftig. Fügen Sie das Mehlgemisch dazu und kneten Sie alles bis es ein kompakter Teig ist.

Formen Sie kleine Kügelchen aus dem Teig, rollen Sie diese (wenn gewünscht) in Zucker und setzen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Mit einer Gabel drücken Sie die Kügelchen leicht flach.

Backen für ca. 10 Minuten. Lassen Sie die Kügelchen ca. für 1 Minute auf dem heißen Blech bevor Sie diese auf ein Auskühlgitter legen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten