

Erdnuss-Cookies



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12 - 15 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12 - 15 Stück', 'yield' : " " });
```

Klein und köstlich: Diese leckeren Erdnuss-Cookies schmecken sowohl Kindern, als auch Erwachsenen. Sie beweisen: Kekse sind nicht nur in der Adventszeit ein toller Snack, sondern das ganze Jahr über! Die Cookies sind schnell zubereitet und die meisten Zutaten befinden sich wahrscheinlich sogar schon im Haus. Eine verführerische Kombination aus salzigen Erdnüssen und süßem Cookie Teig.

Aber Vorsicht: Diese Plätzchen machen süchtig!

Wer eher nach einem glutenfreien oder veganen Dessert sucht, wird bei uns natürlich ebenfalls fündig.

Zutaten

- 125 g gesalzene Erdnusskerne, grob gehackt
- 200 g Mehl 405, gesiebt
- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 ganzes Ei
- 1 kleine Prise Salz
- ½ Tl Backpulver
- 1 Tl guter Kakao
- 125 g Schokotropfen aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Butter, Zucker und Vanillezucker mit einer kleinen Prise Salz „weißcremig“ aufschlagen und das Ei unterrühren. Das Mehl darüber sieben und das Backpulver dazu geben; die Nüsse und Schokotropfen unterheben.

Schritt2

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Schritt3

Mit einem Esslöffel und etwas Abstand beliebig große Häufchen setzen und etwas flach drücken. Etwa 12 Minuten backen. Erst nach dem Erkalten vom Backpapier lösen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdnuss-cookies-3/>