



Erdnuss-Cookies, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Schmecken nicht nur den Kindern, hier einfach und schnell hausgemacht

Zutaten

- (Ausreichend für ca. 50 Stück)
- 75 g weiche Butter
- 1 ganzes Ei
- 100 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 125 g Mehl, gesiebt
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Einige Tropfen Vanille - Butteraroma, (Dr. Oetker)
- 1 Tl Bakin - Triebmittel, (Dr. Oetker)
- 200 g gesalzene, gehackte Erdnüsse
- Etwas Backpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die weiche Butter zunächst mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu geben.

Schritt3

Etwas weiter rühren und das Ei auf höchster Stufe ca. ½ min unterarbeiten.

Schritt4

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben, zuletzt folgen die gehackten Erdnüsse.

Schritt5

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech, mit Abstand, Walnuss große Häufchen spritzen.

Schritt6

Etwas flach drücken und mit 2 - 3 ganzen Erdnüssen belegen.

Schritt7

(Geht auch mit Teelöffeln)

Schritt8

Den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen und die Cookies in der mittleren Schiene ca. 10 min. backen.

Schritt9

Heraus nehmen, erkalten lassen, dann vom Backpapier lösen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** erdnuss, gebäck, Kekse

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