LZ-Rheinland

Artikel vom 12.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdnussbutter-cookies

Erdnussbutter-Cookies



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 35 Stück):

120 g Butter

120 g Erdnussbutter mit Stückchen

160 g brauner Zucker

1 P Vanillezucker

1 Ei

165 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

½ TL Natron

½ TL Salz

100 g Zartbitterkuvertüre

50 g gehackte Erdnüsse

Zubereitung:

Die Butter mit der Erdnussbutter verrühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron vermischen und ebenfalls unterrühren. Der Teig sollte nicht mehr kleben, sonst noch etwas Mehl einarbeiten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Aus dem Teig 35 gleich große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken. Die Cookies auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und zirka 12 Minuten backen. Die Cookies auskühlen lassen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Die Cookies etwas in die Kuvertüre tunken und mit den gehackten Erdnüssen dekorieren. Vor dem Servieren trocknen lassen.

Julia Ernsting