

Erdnuss - Cookies



- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** Ca. 40 - 45 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Ca. 40 - 45 Stück', 'yield' : '' });
```

Knackige Plätzchen zum Weihnachtsfest, mit gesalzenen Erdnüssen, die perfekt zum süßen Cookies - Teig passen, schmecken Groß und Klein, prima zum Knabbern vor dem Fernseher.

Zutaten

- 250 g gesalzene Erdnusskerne, grob gehackt
- 1 ganzes Ei
- 2 TL Kakao
- 1TL Backpulver
- 150 g weißer und brauner Zucker

- 2 Tütchen Vanillezucker
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Schokotröpfchen aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker „weißcremig“ rühren und das Ei dazu geben. Das Mehl unterheben, die Erdnüsse und die Schokotröpfchen verrühren.

Schritt3

Jeweils etwa 1 El Masse mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen und flach drücken (5 - 7 cm groß) 12 - 15 min. auf der mittleren Schiene backen. Heraus nehmen, abkühlen lassen und erst dann vom Backpapier lösen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gebäck und trockene Kuchen, Partyrezepte, Sonstige, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, eier, Erdnuss, Vanillezucker, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdnuss-cookies-2/>