

Ernußbutter-Cookies bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Zucker, 10 gr Zuckerrübensirup, 180 gr weiche Butter, 1 Ei, 250 gr Erdnußbutter, 150 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Natron, 0,25 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Vanillepulver.

Die Zubereitung:

Den Zucker und den Zuckerrübensirup in einer Rührschüssel zuerst mit dem Handrührgerät, dann mit den Fingern so lange vermischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die weiche Butter unterrühren. Das Ei und die Erdnußcreme hinzufügen und alles gut verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Natron, Salz und Vanillepulver mit dem Schneebesen verrühren und zu der Buttermischung geben. Alles zu einem weichen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit einem Eßlöffel portionsweise abstechen, zu Kugeln formen und auf das Blech geben. Die Kugeln sollten 8 cm Abstand voneinander haben. Die Teigkugeln mit einer Gabel zweimal kreuzweise flachdrücken, so dass sie 1 cm dick sind und sich ein hübsches Gittermuster ergibt. Die Cookies im Backofen (Mitte, Umluft 160°C) 15 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind. Die Cookies auf dem Blech abkühlen lassen.