



REZEPT von Daniela Baier

Soft baked Erdnussbutter Cookies

Bei diesen soft baked Cookies besteht definitiv Suchtgefahr. Ich habe euch hiermit vorgewarnt... ;)

Zutaten:

115 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g Haushaltszucker
1 Ei
250 g cremige Erdnussbutter
1/2 TL Salz
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Vanillearoma
ca. 150 g Mehl

Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Alle übrigen Zutaten bis auf das Mehl hinzugeben. Das Mehl zum Schluss unterrühren und so viel Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr klebt und eine mürbteigähnliche Konsistenz hat. Wenn du den Teig vor dem Formen der Cookies für 30 Minuten in den Kühlschrank gibst, lässt sich dieser einfacher verarbeiten und die Cookies bekommen eine schönere Form. Rolle aus dem Teig nun walnussgroße Bällchen aus und drücke diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit einer bemehlten Gabel oder einem Keksstempel flach. Die Masse ergibt zwei Backbleche. Die Kekse können relativ eng aneinander gelegt werden, da sie nur minimal aufgehen.

Cookies bei 170°C Umluft für 10 - 12 Minuten backen - bis die ersten eben etwas braun sind.

Tipp: Für große Keksmäuler kannst du natürlich auch Rießencookies ganz American like formen. Die Backzeit muss dann jedoch verlängert werden. Toppe die Cookies zusätzlich mit gehackten Erdnüssen.