



Erdnuss-Cookies

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	150 g
Schokolade, Zartbitter	125 g
Butter	175 g
Salz	
Rohrzucker	200 g
Vanillinzucker	2 TL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	1 TL
Haferflocken, zart	125 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Erdnüsse und Schokolade grob hacken.
2. In einer Schüssel Butter, Salz, Rohrzucker und Vanillinzucker mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Ei, Mehl und Backpulver unterrühren, zuletzt Haferflocken, Erdnüsse und Schokolade unterheben.
3. Mithilfe eines Esslöffel etwa walnussgroße Teigportionen mit reichlich Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Backofen ca. 10 Min. knusprig backen. Cookies auf dem Blech abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal		
Kohlenhydrate	25 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	18 g