



# Erdnuss-Cookies

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

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

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST 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
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g