Erdnussbutter Cookies mit Mandeln und Schokolade

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Schmelzschokolade, zartbitter	100 g
Mandeln, gestiftelt	50 g
Butter	150 g
Brauner Zucker	100 g
Eier	1 St.
Erdnussbutter	150 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Haferflocken, kernig	80 g
Backpulver	1 TL
Pistazien	20 g

Zubereitung

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. 50 g Schmelzschokolade und Mandeln grob hacken.

2. In einer Schüssel Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker dazugeben und nochmals ca. 3 Min. rühren. Eier und Erdnussbutter zugeben, ca. 3 Min. unterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Mandeln und die Hälfte der gehackten Schokolade vorsichtig unter die Masse heben.

3. Mithilfe eines Esslöffels Teig auf zwei Backblechen zu ca. 5 cm großen Cookies verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. backen, bis die Cookies leicht braun werden.

4. In der Zwischenzeit Pistazien von der Schale befreien und grob hacken. Restliche Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die fertigen Cookies damit beträufeln und mit Pistazien bestreuen. Erdnussbutter-Cookies lauwarm oder kalt servieren

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	417 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	29 g