Schokoladencookies mit Erdnüssen

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	110 g
Zucker	50 g
Brauner Zucker	120 g
Salz	0.5 TL
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Kakaopulver	25 g
Backpulver	0.5 TL
Schokolierte Erdnüsse	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Eisportionierer, Küchenmaschine

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.

2. Teig
Verrühre alle zimmerwarmen Zutaten, bis auf die schokolierten Erdnüsse, in einer Rührschüssel miteinander, bis sich alles gut verbunden hat.

Tipp: Verwende statt herkömmlichem Mehl gerne Backmehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver.

3. Cookies
Portioniere nun den Teig mit einem mittleren Eisportionierer und lege die Teigkugeln mit etwas Abstand auf die Bleche. Drücke nun jeweils 2-3 schokolierte Erdnüsse tief in den Teig und backe die Cookies gleichzeitig auf mehreren Ebenen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 10 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie auf dem Blech abkühlen. Bewege sie nicht solange sie warm sind, denn sie sind zerbrechlich. Lasse sie komplett abkühlen. Luftdicht verpackt sind sie mehrere Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	168 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	8 g