



Schokoladencookies mit Erdnüssen

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
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, SILVERCREST 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 |