


Erdnussbutter-Schoko-Cookies

Leckere Kekse mit knackigen Erdnüssen und großen Schokostücken, nicht nur als weihnachtliche Leckerei

etwa 70 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rührteig:

100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
200 g Erdnusscreme
100 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner oder weißer Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Natron
½ gestr. TL Salz
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Erdnusskerne grob hacken. Erdnusscreme und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Natron und Salz mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Erdnusskerne und Kuvertüre Chips kurz unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen, leicht flach drücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie aus dem Teig XXL-Cookies zu. Hierfür aus dem Teig mit 2 Esslöffeln etwa 25 Häufchen auf das Backpapier setzen, leicht flach drücken und etwa 10 Min. bei angegebener Backtemperatur backen.
- Bewahren Sie die Cookies in gut schließenden Dosen auf (etwa 3 Wochen).

