

Erdnuss Cookies

Erdnuss Cookies: ein schnelles und simples Rezept.
Man braucht für die Cookies nicht viele Zutaten.
Perfekt wenn sich spontan Besuch ankündigt.

Vorbereitung

15 Min

Backzeit

10 Min

Menge: **12** Stück



Zutaten

- 75 Gramm **Butter**
- 200 Gramm **Zucker**, die Hälfte davon ca. brauner Zucker
- 1 Päckchen **Vanillezucker**
- 5 Tropfen **Butter-Vanille-Aroma**
- 1 **Ei**
- 125 Gramm **Weizenmehl**
- 1 Teelöffel **Backpulver**
- 200 Gramm **Erdnüsse, gesalzen & gehackt**
- Erdnüsse, ungesalzen zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Butter geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker und Aroma hinzufügen und rühren, bis
2. Dann das Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Danach Mehl, Backpulver und
3. Anschließend mit zwei Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes jedes Häufchen mit einer Erdnuss garnieren.
4. Das Backblech auf der mittleren Schiene in den 180°C (Heißluft: 160°C) vorgeheizten Backofen Minuten backen.

eine gebundene Masse entsteht.

Erdnüsse dazugeben und unterrühren.

tes Backblech setzen. Nach Belieben

en schieben. Und die Kekse ca. 10