

# Erdnuss-Schokoladen-Cookies

Nuss und Schokolade harmonieren wunderbar miteinander, wie dieses Rezept für Erdnuss-Schokoladen-Cookies wieder einmal beweist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

180 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
80 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
120 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Erdnussbutter
1 Stk.	Eigelb
120 g	Erdnüsse
100 g	<a href="#">Schokolade</a>

## Zubereitung

1. Für die Erdnuss-Schokoladen-Cookies den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze)

vorheizen. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.

2. Dann die Butter, Erdnussbutter und das Eigelb untermengen. Schokolade und Erdnüsse grob hacken und beides unter den Teig heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mit einem Esslöffel (nicht zu voll machen!) kleine Teighäufchen auf das Blech setzen. Im Ofen ca. 13-15 Minuten backen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Erdnuss-Schokoladen-Cookies am besten in einer Blechdose aufbewahren.