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	Vanillezucker
1 Prise	Salz
80 g	Zucker (braunen)
120 g	Butter
2 EL	Erdnussbutter
1 Stk.	Eigelb
120 g	Erdnüsse
100 g	Schokolade

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.