

Erdnussbutter-Cookies

Die Erdnussbutter-Cookies sind ein klassisches Kekse-Rezept aus den USA. Das bekannte Muster wird mit einer Gabel auf die Kekse gedrückt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

150 g	Erdnussbutter (cremig)
100 g	Butter (zimmerwarm)
120 g	Zucker
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbutter-Cookies** die Erdnussbutter, weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Schlage die Zutaten mit einem Handrührgerät schaumig, füge das Ei hinzu und rühre es unter.
2. In einer separaten Schüssel vermengst du das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz. Dieses trockene Gemisch gibst du nach und nach zu der Erdnussbuttermischung. Rühre alles gründlich um, bis du einen homogenen Teig erhältst.
3. Forme den Teig zu kleinen Kugeln und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Denke daran, ausreichend Abstand zwischen den Kugeln zu lassen, da sie beim Backen etwas zerlaufen. Drücke mit einer Gabel ein Gittermuster in die Kekse.
4. Die vorbereiteten Erdnussbutter-Cookies kommen bei 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze für etwa 12–15 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Die genaue Backzeit kann je nach Ofen variieren, also achte darauf, dass die Kekse eine goldbraune Farbe annehmen. Sobald die Cookies fertig sind, nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Rost abkühlen.

Tipp