Pekannuss-Cookies

Die Pekannuss-Cookies schmecken wunderbar. Ein simples Rezept zum nach Backen und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

280 g	Mehl
1 Prise	Salz
150 g	Pekannüsse
250 g	Butter (zimmerwarm)
60 g	Zucker (braun)
2 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

2. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt cremig schlagen. Die Pekannüsse mit einem Messer grob zerhacken.

3. Das Mehl mit dem Salz vermengen, mit den Nüssen zum Teig geben und verrühren.

4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

5. Mit einem Teelöffel (oder kleinen Eisportionierer) Teigkugeln auf das Backpapier verteilen und etwas flach drücken. Wenig Abstand genügt, da die Cookies kaum noch zerfließen.

6. Die Pekannuss-Cookies in Ofen zirka 15-20 Minuten goldbraun backen.

7. Einige Minuten auf dem Blech auskühlen lassen und danach auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp