Rezept

Cayucos-Cookies – Schokoladenkekse mit Erdnusssplittern

Ein Rezept von Cayucos-Cookies – Schokoladenkekse mit Erdnusssplittern, am 26.04.2024

Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade (50-60 % Kakaoanteil)
100 g	cremige Erdnussbutter
50 g	hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
bis zu 1/4 TL	Salz
knapp 1/2 TL	Backpulver
50 g	gesalzene, geröstete Erdnüsse
100 g	weißer Zucker
2	Eier (M)
100 g	Mehl (Type 405 oder 550)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 24-26 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Erdnüsse nicht zu fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

2. Erdnussbutter und beide Zuckersorten in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Eier dazugeben und mind. 3 Min. weiterrühren. Salz und Schokolade unterrühren, dann Mehl und Backpulver untermengen.

3. Mit einem kleinen Eisportionierer (ca. 4 cm Ø) oder einem Teelöffel walnussgroße Portionen vom Teig abstechen, mit kalten Händen schnell zu Kugeln formen und in den Erdnüssen wälzen. Die Kugeln mit ein wenig Abstand auf das Backblech setzen und mit den Händen nur ganz leicht flach drücken.

4. Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Cookies 13-14 Min. backen. Sie sind optimal, wenn sie im Kern noch nicht ganz durchgebacken sind. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Die ersten Tage nach dem Backen schmecken sie am allerbesten. Ausgekühlt in einer luftdichten Dose aufbewahren.