

Rezept

Glutenfreie Erdnuss-Cookies

Ein Rezept von Glutenfreie Erdnuss-Cookies, am 23.03.2023

Zutaten

125 g Zucker	125 g brauner Zucker
Salz	125 g weiche Butter
125 g glutenfreie Erdnusscreme, crunchy	1 Ei (Größe M)
Mark von 1 Vanilleschote	220-250 g glutenfreies Mehl, hell
1/2 Päckchen Backpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 74 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zucker, braunen Zucker, 1/2 TL Salz, Butter, Erdnusscreme, Ei und Vanille mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren.

2. Das Mehl und das Backpulver auf die Masse sieben und gleichmäßig unterrühren.

3. Mit zwei Teelöffeln den Teig mit etwas Abstand als kleine Häufchen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Cookies nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 6-7 Min. backen.