

## Rezept

# Glutenfreie Erdnuss-Cookies

Ein Rezept von Glutenfreie Erdnuss-Cookies, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> Zucker	<b>125 g</b> brauner Zucker
Salz	<b>125 g</b> weiche Butter
<b>125 g</b> glutenfreie Erdnusscreme, crunchy	<b>1</b> 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.