

Rezept

Glutenfreie Erdnuss-Cookies

Ein Rezept von Glutenfreie Erdnuss-Cookies, am 18.12.2025

Zutaten

125 g Zucker

Salz

125 g glutenfreie Erdnusscreme, crunchy

Mark von 1 Vanilleschote

1/2 Päckchen Backpulver

125 g brauner Zucker

125 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

220-250 g glutenfreies Mehl, hell

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, brauen 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 untermischen.

- 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.