

Rezept

Peanut Butter Cookies

Ein Rezept von Peanut Butter Cookies, am 23.04.2024

Zutaten

150 g brauner Zucker	1 gestrichener TL Backpulver
250 g Erdnussbutter (crunchy)	1 Ei (L)
100 g Zartbitterschokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Zucker im Mixer fein mahlen und mit dem Backpulver mischen. Die Erdnussbutter und das Ei dazugeben und alles cremig rühren. Die Schokolade in ca. 5 mm große Stücke hacken und mit den Händen unterkneten.
2. Vom Teig mit einem Esslöffel gleichmäßige Portionen abnehmen (à ca. 35 g), mit den Händen jeweils zu Kugeln formen und diese leicht flach drücken. Mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 12 - 14 Min. goldbraun backen. Die Cookies herausnehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Dann samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig abkühlen lassen.