Rezept

Schnelle Peanut-Butter-Cookies

Ein Rezept von Schnelle Peanut-Butter-Cookies, am 20.05.2025

Zutaten

- **150 g** Mehl
- **100 g** weiche Butter
- **2 Prisen** Salz
- **100 g** stückige Erdnussbutter (Crunchy Peanut Butter)
- **1/2 TL** Backpulver
- **100 g** Zucker
- **1** zimmerwarmes Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

2. Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei und die Erdnussbutter dazugeben und alles cremig schlagen.

3. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.

4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben. Die Plätzchen 13-15 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.