

Rezept

Sticky Peanut Butter Cookies

Ein Rezept von Sticky Peanut Butter Cookies, am 08.06.2023

Zutaten

100 g Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	100 g Sahnetoffees
200 g weiche Butter	200 g Erdnusscreme
100 g Zucker	100 g brauner Rohrohrzucker
¼ TL Vanilleextrakt	2 Eier (M)
300 g Mehl	1 1/2 TL Backpulver

Außerdem

Eisportionierer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 13 g F, 5 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Erdnüsse grob hacken, Sahnetoffees klein schneiden. Butter in Stücke schneiden und mit der Erdnusscreme mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach beide Zuckersorten einrieseln lassen. Vanille-Extrakt und Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Erdnüssen und Karamellstücken kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig 1 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit dem Eisportionierer jeweils eine halbe Kugel vom Teig abnehmen und diese mit der gewölbten Seite nach oben mit Abstand zueinander auf den Blechen verteilen. Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Kekse 10-12 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann die Kekse mitsamt dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und vollständig auskühlen lassen.