



Erdnussbutter-Cookies

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Zucker	100 g
Vanillinzucker	2 TL
Eier	1 St.
Erdnussbutter	150 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	1 TL
Mandeln, gemahlen	50 g
Schoko-Tropfen	100 g
Pistazien, gehackt	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker zugeben und nochmals ca. 3 Min. rühren. Eier und Erdnussbutter zugeben, ca. 3 Min. unterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und 50 g Schoko-Tropfen vorsichtig unterheben.
2. Mithilfe eines Esslöffels Teig auf zwei Backblechen zu ca. 5 cm großen Cookies verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. backen, bis die Cookies leicht braun werden.
3. Restliche Schoko-Tropfen über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gebackene Cookies damit beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen. Erdnussbutter-Cookies lauwarm oder kalt servieren

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	431 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	31 g