



Erdnussbutter-Schoko-Kekse

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Zucker	100 g
Eier	1 St.
Erdnussbutter	1 EL
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL
Schoko-Tropfen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 100 g weiche Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. 100 g Zucker, 1 Ei und 1 EL Erdnussbutter zugeben und ca. 3 Min. unterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. 150 g Mehl und 1 TL Backpulver unterrühren. Zum Ende Schoko-Tropfen zugeben und einarbeiten.
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. Erdnussbutter-Schoko-Cookies lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g