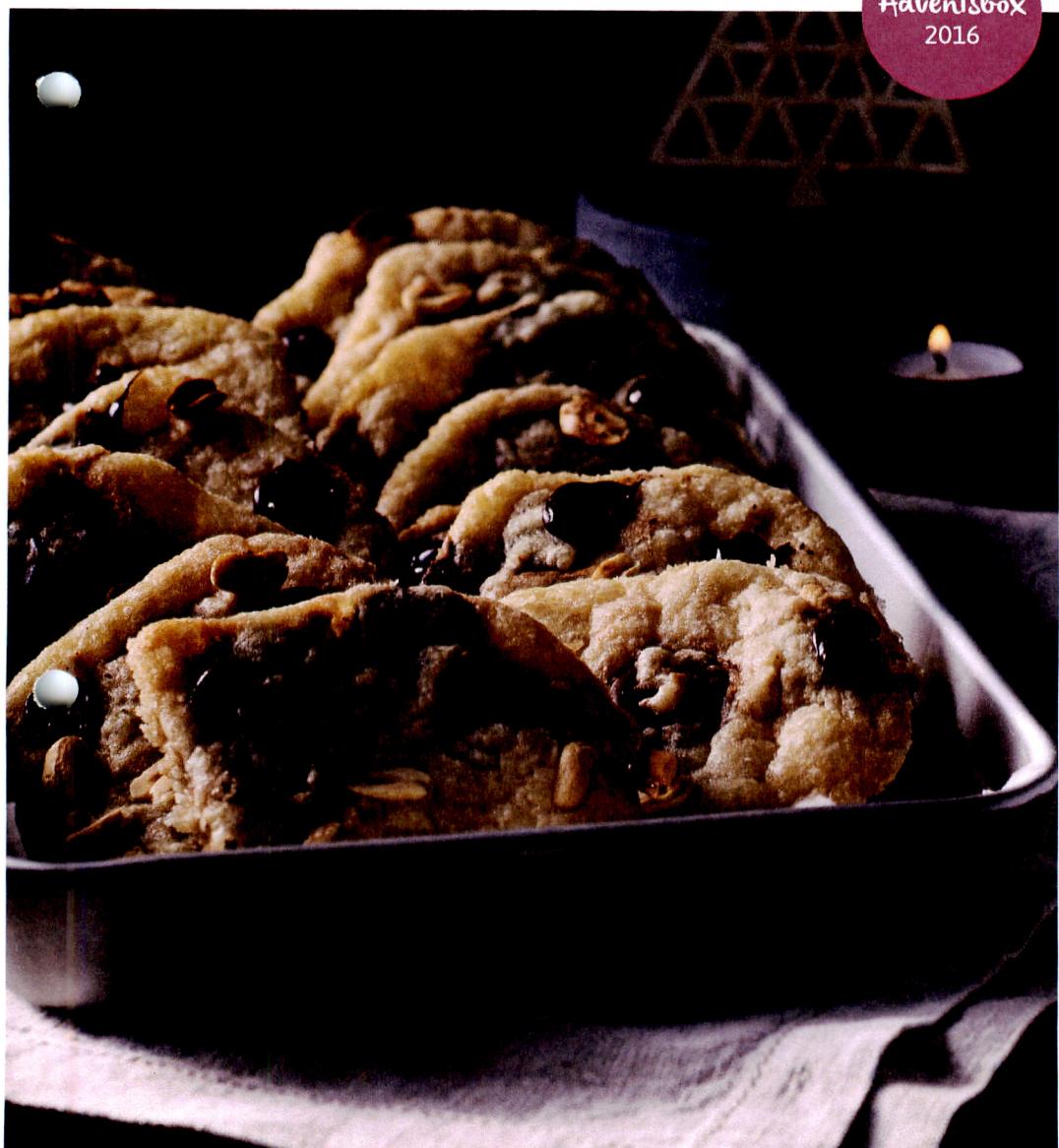


Knusprige Cookies mit Erdnüssen und Schokotropfen

🕒 Vorbereitung ca. 25 Min. + Backzeit ca. 15–20 Min.

Adventsbox
2016



ca.
20 Stk.

ZUTATEN

- 150 g Margarine*
(B) 50 ml Öl
200 g Puderzucker*
60 g Erdnüsse, geröstet
(Kluth)
200 g Weizenmehl*
(Horbacher Mühle)
(B) Salz
2 x 15 g Erdnussbutter
150 g Kuvertüretropfen, dunkel

(B) Basiszutaten

*Restmenge wird für ein
anderes Rezept benötigt.

UTENSILIEN

Handrührgerät mit Rührhaken,
große Schüssel, mittlere
Schüssel, 2 Esslöffel,
2 Backbleche mit Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
150 g Margarine*, 50 ml **Öl** und **200 g Puderzucker*** mit dem Handrührgerät in der großen Schüssel ca. 2–3 Min. weich (schaumig) rühren.

2 Die **Hälfte** der **Erdnüsse** grob hacken. **200 g Mehl***, 2 große Prisen **Salz**, **Erdnussbutter** und **gehackte Erdnüsse** in der mittleren Schüssel mit dem Handrührgerät vermengen.

3 Die **Margarine-Zucker-Mischung** und 6 EL **Wasser** dazu geben. Anschließend die **Kuvertüretropfen** unterheben und alles zu einem klebrigen Teig verarbeiten.

4 Mit den zwei Esslöffeln walnussgroße **Teighäufchen** mit reichlich Abstand (ca. 5 cm) auf die Backbleche geben. Anschließend die **restlichen Erdnüsse** auf den **Cookies** verteilen.

5 Die **Cookies** ca. 15–20 Min. backen (dabei solltest Du die **Cookies** nicht aus den Augen lassen – siehe **Tipps und Tricks**). Anschließend aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Naschen!

TIPPS UND TRICKS:

Eine Todsünde beim Backen von Cookies: ein zu langer Aufenthalt im Ofen. Man muss das Gefühl haben, dass die Cookies eigentlich noch ein oder zwei Minuten gebrauchen könnten, doch genau, wenn Du das denkst, sind sie richtig. Jetzt nimmst Du die Cookies mit einem Bratenwender aus Holz aus dem Ofen. Sie sind dann noch sehr weich. Nicht davon irritieren lassen! Gib ihnen ein paar Minuten zum Abkühlen, dann sind sie perfekt!

ALLERGENE

Erdnüsse, Gluten, Soja

Allergene beziehen sich nur auf die gelieferten Zutaten.

Zeig uns Deine Backkünste auf:



#adventsbox2016

Backzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Ofen abweichen.