

## Erdnussbutter-Cookies aus dem Thermomix



© Erdnussbutter-Cookies - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



18 Stück

Kekse schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit. Die Erdnussbutter-Cookies stammen ursprünglich aus den USA, wir haben das Rezept für den Thermomix entwickelt und finden Erdnussbutter-Cookies schmecken der ganzen Familie.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	geröstete, gesalzene Erdnüsse
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Erdnussmus
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	weißer Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei (Gr. L)
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Eigelb
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>		Salz

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Erdnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen. Mixtopf säubern.
3. Butter, Erdnussmus, braunen und weißen Zucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 mixen. Mehl und 1 Prise Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 5 unterrühren. Gehackte Erdnüsse zugeben und 20 Sek./Stufe 5 unterrühren.
4. Mit Hilfe eines Eisportionierers ca. 18 Teigkugeln auf die Backbleche setzen und leicht flach drücken. Bleche im heißen Ofen nacheinander ca. 14 Min. hellbraun backen. Herausnehmen. Cookies auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Haltbarkeit: Luftdicht verpackt ca. 4 Wochen.

### Tipp:

Achtung: Cookies erst vollständig abgekühlt mit einem Pfannenwender vom Backpapier lösen. Warm zerbröseln die Cookies sehr leicht: Beim Abkühlen werden sie stabil.