

## Schoko-Erdnuss-Cookies aus dem Thermomix®



30 Min.



leicht



26 Stück

Ob "chewy" oder knusprig, Cookies für die ganze Familie.

Erdnuss-Schoko-Cookies sind die perfekte Kombi aus süß und salzig.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	gesalzene Erdnüsse
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Natron
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Erdnusshälften zum Verzieren

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** grob zerkleinern und umfüllen.
3. Die Butter und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 4** schaumig schlagen. Das Ei und die Vanillepaste hinzufügen und **1 Min./Stufe 4** vermischen. Die Erdnüsse hinzufügen und **2 Min./Stufe 4,5** zerkleinern. An den Seiten herunterschieben und erneut **1 Min./Stufe 4** zerkleinern. Das Mehl, Natron und Backpulver hinzugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Die Schokolade in den Mixtopf geben und **30 Sek./Linkslauf/Stufe 2** untermischen.
4. Aus der Masse – am besten mit etwas angefeuchteten Händen – Cookies formen, mit den Händen etwas zusammendrücken und mit Erdnüssen verzieren.
5. Mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen und **ca. 10 Minuten** backen. Nicht zu lange backen, dann sind sie schön „chewy“, also noch etwas weich in der Mitte. Wenn ihr sie lieber knusprig mögt, einfach noch 2 Minuten länger backen.

### Nährwertangaben

**Pro Stück: ca. 150 kcal – 3 g E – 9 g F – 14 g KH**