Cookies

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Stück	12
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Schokolade und Erdnüssen

Cookies

60 g Butter, weich

75 g Rohrzucker

1 Ei

1 Msp Vanillemark

2 EL Erdnussbutter

100 g Weizenmehl Type 550

1 TL Backpulver

1 EL Kakaopulver

100 g dunkle Schokolade, gehackt

50 g gesalzene Erdnüsse, gehackt

Cookies

Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse hell ist. Ei, Vanille und Erdnussbutter darunter rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, beigeben und zu einem weichen Teig verrühren. Schokolade und Erdnüsse unter den Teig heben.

12 gleichgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen. Kugeln etwas flach drücken.

Backen

Garraum mit Heißluft auf 160 °C vorheizen.

Cookies auf der mittleren Auflage 15 Minuten backen.

Cookies nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 160 °C während 15 Min.

Tipps

Mit einem Eisportionierer lassen sich Teigkugeln einfacher formen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022