# 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 Weissmehl

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 Schwingbesen verrühren, bis die Masse hell ist. Ei, Vanille und Erdnussbutter darunterrühren.

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 Glaceportionierer lassen sich Teigkugeln einfacher formen.

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 26.01.2022 |