



Cookies

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Stück	12
Gerät	ComhairSteamer 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 darunterverrühren.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, begeben 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

