



Leckere Pecan-Pie-Cookies

mit gebräunter Butter und Walnüssen



ca. 45min



2 Personen

Pekannüsse, Ahornsirup, Vanille und ein Hauch Salz – das sind die Wesenszüge des klassischen Pecan Pie. Wir sparen uns die etwas aufwendigere Zubereitung, nehmen die typischen Zutaten und machen den Teig zum Star. In die weich-mürbe Matrix schummeln wir zusätzlich ein paar Walnüsse, und auch die Butter bekommt Spezialbehandlung: Hübsch bernsteinfarben gebräunt wird sie zur Nussbutter. Ein Vergnügen für Jung und Alt!

Was du von uns bekommst

- 50g Pekannusskerne ⁴
- 25g Walnusskerne ⁴
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Päckchen Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 100g Butter ³
- ½TL Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Cookies / Die Butter entwickelt beim Erhitzen zunächst etwas Schaum; daher stetigiterrühren, um die Farbe der bereits verflüssigten Butter darunter im Auge zu behalten.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 310kcal, Fett 17.5g, Kohlenhydrate 34.0g, Eiweiß 4.2g



1. Butter bräunen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf unter stetigem, sanftem Rühren mit einem Schneebesen 100g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun werden lassen. Sobald die Butter Farbe angenommen hat und nussig duftet, aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



4. Teig anrühren

Die ½ der Mehlmischung zur **Butter-Zucker-Ei-Masse** geben und sanft untermischen, dann die **restliche Mehlmischung** untermengen. Die **Nüsse** unterheben. **Tipp:** Nicht zu stark rühren, damit die **Cookies** später die richtige Textur bekommen. Falls sich der **Teig** zu weich anfühlt, ihn zu formen, ggf. 5-10Min. im Tiefkühler fester werden lassen.



2. Zutaten vorbereiten

8 Pekannüsse als Garnitur beiseitelegen, die **restlichen Pekannüsse** und die **Walnüsse** grob hacken. Das **Mehl** mit ½TL **Backpulver** und ½TL Salz vermischen.



5. Teig formen

Den **restlichen Zucker** auf einem tiefen Teller bereitstellen. Den **Teig** zu **8 gleich großen Kugeln** formen und im **Zucker** wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Die **Teigkugeln** mit ausreichend Abstand (ca. 5cm) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, leicht platt drücken und mit den **beiseitegelegten Pekannüssen** verzieren.



3. Feuchte Zutaten mischen

Die leicht abgekühlte Butter mit **100g Zucker** und dem **Vanillezucker** glatt rühren. Den **Ahornsirup** und 1 Ei zugeben und alles gut verrühren, bis die **Butter-Zucker-Ei-Masse** hell geworden ist und leicht glänzt.



6. Cookies backen

Im Ofen 10-13Min. backen oder bis die **Cookies** an den Rändern leicht gebräunt und in der Mitte noch weich sind. **Tipp:** Die **Cookies** lieber zu kurz als zu lange backen, da sie beim Abkühlen noch fester werden. Die **Cookies** ca. 10Min. abkühlen lassen und servieren.