



Special: Chocolate Cookies

mit Erdnussbutter und Erdnüssen



ca. 30min



3-4 Personen

Hach - GENAU SO müssen amerikanische Schokokekse schmecken: super schokoladig mit kleinen Schokostückchen und Kakao im Teig, wunderbar nussig mit einem Hauch Salz von gerösteten Erdnüssen und Erdnussbutter. Ja, es fehlt schwer, sie nicht alle alleine aufzufuttern ...aber du weißt ja: Geteilte Freude ist die schönste Freude!

- 2 Packungen Butter ⁷
- 2 Päckchen Erdnussbutter (Peanut Butter) ⁵
- 2 Eier ³
- 2 Packungen Weizenmehl ¹
- 1 Packung Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Tafeln Schokolade ⁶
- 2 Packungen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 300g Zucker
- Salz

- Backofen mit Umluftfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Sieb

Kochtipp

Allergene

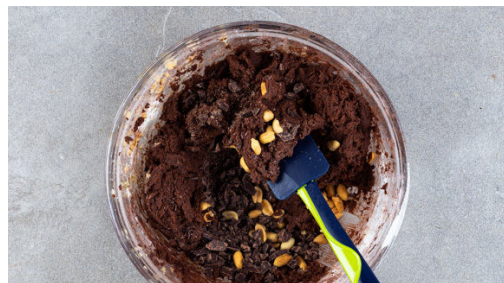
Nährwertangaben pro Portion

Energie 356kcal, Fett 21.5g,
Kohlenhydrate 33.9g, Eiweiß 6.0g



1. Butter schaumig rühren

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Butter** Raumtemperatur annehmen lassen. Das geht am schnellsten, wenn man sie in kleine Würfel schneidet und 10Sek. in der Mikrowelle oder 2-3Min. im Ofen erwärmt. Die weiche **Butter** mit der **Erdnussbutter** und 300g Zucker mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.



4. Erdnüsse untermengen

Die **Schokolade** in kleine Stücke hacken. Die **1/2 der Schokolade** und die **1/2 der Erdnüsse** untermengen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.



2. Ei unterrühren

Die **Eier** nacheinander gründlich unterrühren.



5. Kekse backen

Für jeden **Keks** ca. **1EL Teig** auf das Backpapier setzen. Die Menge reicht für ca. **18 Kekse**. Dabei zwischen den **Keks**en ca. 3cm Abstand lassen, da die **Kekse** beim Backen auseinanderlaufen. Im Ofen 9-10Min. backen. Die **Kekse** sind jetzt in der Mitte noch weich, werden jedoch beim Abkühlen fester.



3. Mehl und Kakao sieben

Das **Mehl** und das **Kakaopulver** durch ein Sieb streichen und mit dem **Backpulver** und 1-2 Prisen Salz unter den **Teig** rühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.



6. Kekse garnieren

Während die **Kekse** backen, die **restlichen Erdnüsse** grob hacken. Die **restliche Schokolade** in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die **Kekse** mit der geschmolzenen **Schokolade** verzieren und die gehackten **Erdnüsse** auf die noch warme **Schokolade** setzen. Die **Kekse** vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.