MARLEY SPOON



Leckere Pecan-Pie-Cookies

mit gebräunter Butter und Walnüssen

ca. 1h 16 Portionen

Pekannüsse, Ahornsirup 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

- 100g Pekannusskerne [4]
- 50g Walnusskerne [4]
- 300g Weizenmehl [2]
- 1 Pck. Backpulver
- 400g Zucker
- 2 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- 200g Butter [3]
- 1TL Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Küchenwaage
- Schneebesen

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 16 Cookies. / Die Butter entwickelt beim Erhitzen zunächst etwas Schaum; daher stetig weiterrühren, um die Farbe der bereits verflüssigten Butter darunter im Auge zu behalten.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 310kcal, Fett 17.5g, Kohlenhydrate 33.9g, Eiweiß 4.2g



1. Butter bräunen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf unter stetigem, sanftem Rühren mit einem Schneebesen 200g 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.



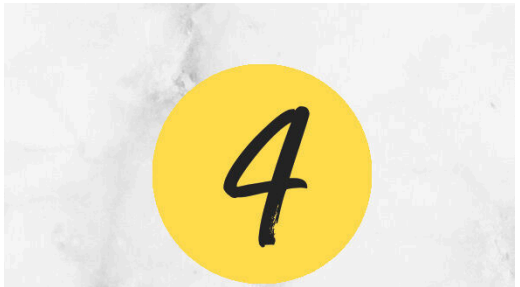
2. Zutaten vorbereiten

16 Pekannüsse als Garnitur beiseitelegen, die **restlichen Pekannüsse** und die **Walnüsse** grob hacken. Das **Mehl** mit **1TL Backpulver** und 1TL Salz vermischen.



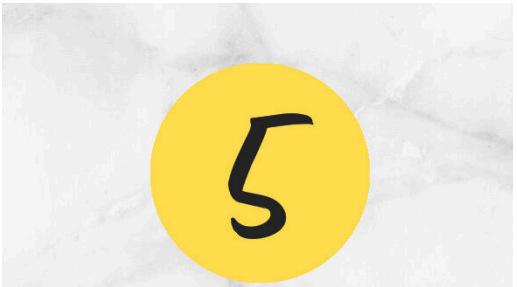
3. Feuchte Zutaten mischen

Die leicht abgekühlte Butter mit **200g Zucker** glatt rühren. Den **Ahornsirup** und 2 Eier zugeben und alles gut verrühren, bis die **Butter-Zucker-Ei-Masse** hell geworden ist und leicht glänzt.



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.



5. Teig formen

Den **restlichen Zucker** auf einem tiefen Teller bereitstellen. Den **Teig** zu **16 gleich großen Kugeln** formen und im **Zucker** wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Die **Teigkugeln** mit ausreichend Abstand (ca. 5cm) auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen, leicht platt drücken und mit den **beiseitegelegten Pekannüssen** verzieren.



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. Ggf. die **Cookies** nacheinander backen, dafür die **wartenden Cookies** kühl stellen. Die **Cookies** nach dem Backen ca. 10Min. auf dem Blech abkühlen lassen und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**