MARLEY SPOON



# Leckere Pecan-Pie-Cookies

mit gebräunter Butter und Walnüssen

ca. 45min  8 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

- 50g Pekannusskerne [4]
- 25g Walnusskerne [4]
- 150g Weizenmehl [2]
- 1 Pck. Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Pck. 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 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 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.




### 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.




### 3. Feuchte Zutaten mischen

Die leicht abgekühlte Butter mit **100g Zucker** glatt rühren. Den **Ahornsirup** und 1 Ei 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 **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.




### 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.

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**