



Hier und heute

Erdnuss-Cookies

Theresa Knipschild backt Erdnuss-Cookies – sie sind in der Mitte herrlich buttrig, am Rand leicht knusprig und schmecken köstlich nach Erdnüssen. Die Konditormeisterin zeigt uns die Kniffe für ein leckeres Backergebnis.

Rezept

Erdnuss-Cookies

von Theresa Knipschild, für circa 17 Stück

Zutaten

- 250 g Butter
- 2 Eier
- 170 g Erdnussbutter, stückig
- 110 g Zucker, weiß
- 130 g Rohrohrzucker
- 100 g Erdnüsse, gesalzen
- 240 g Mehl, z.B. Type 405 oder 630
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 5 g Natron
- wer mag: 20 g helle Misopaste

Zubereitung

Butter, Erdnussbutter, Zucker und optional Misopaste schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben und verrühren. Das Mehl mit Natron mischen, zur aufgeschlagenen Mischung geben und kurz verrühren. Erdnüsse und Schokolade grob hacken und ebenfalls zugeben. Den Teig mindestens zwei Stunden, am besten aber über Nacht kaltstellen.

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Ca. 50 g Teig pro Cookie mit ausreichend Abstand auf die Bleche geben. Dafür eignet sich gut ein Eisportionierer. Circa 12 bis 14 Minuten backen.

Tipp: Nach der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche im Ofen tauschen, so werden die Cookies gleichmäßig braun.