MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com



Choco-Peanut Cookies

ca. 16 - 18 Stück

- 100 g weiche Butter
- 175 g brauner Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Vanille
- 1 Ei Gr. L
- 230 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 35 g grob gehackte Zartbitterschokolade
- 35 g grob gehackte weiße Schokolade
- 1 ½ El. Kakao
- 50 g Erdnussbutter (ich: selbstgemacht)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Butter mit dem Zucker, der Vanille und dem Salz cremig schlagen. Danach das Ei hinzufügen und den Teig schaumig rühren. Das, mit dem Backpulver vermischte, Mehl dazugeben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen Teig in zwei gleiche Stücke teilen. Zur einen Hälfte das dunkle Kakaopulver und die gehackte Zartbitterschokolade geben. Die anderen Hälfte mit der Erdnussbutter und der gehackten weiße Schokolade verkneten. Beide Teige zu einem gleich dicken Strang rollen, nebeneinander legen, etwas zusammendrücken und ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese in den Händen zu einem Ei formen und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen. Ganz wenig flach drücken und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Je nachdem, wie ihr eure Cookies liebt, variiert ihr die Backzeit um 1-2 Minuten nach oben oder unten. Mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.

© MaLu's Köstlichkeiten