



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 22 Personen

Peanut Butter Cookies

Peanutbutter Cookies

200 g Nick Peanutbutter crunchy

100 g weiche Butter

100 g weißer Zucker

100 g brauner Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

Peanutbutter Cookies

1.

Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel die Erdnussbutter, weiche Butter, weißen Zucker und braunen Zucker miteinander vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ei und Vanilleextrakt hinzufügen. Gut mischen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.

Die trockenen Zutaten langsam der Erdnussbutter-Mischung hinzufügen und gut rühren, bis alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeitet ist.

Aus dem Teig kleine Kugeln (etwa 2-3 cm Durchmesser) formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Jede Kugel leicht mit einer Gabel flachdrücken (überkreuz), um das charakteristische Rillenmuster zu erzeugen.

Cookies im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 min. backen oder bis sie goldbraun sind. Dann abkühlen lassen.