



Peanut Butter Cookie Sandwiches

Für die Kekse:

120 g weiche Butter

120 g Zucker

120 g brauner Zucker

200 g Nick Peanutbutter crunchy

1 Ei

1 Teelöffel Vanilleextrakt

180 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

100 g weiche Butter

120 g Puderzucker

80 g Nick Peanutbutter crunchy

2 Esslöffel Milch oder Sahne (optional)

Peanut Butter Cookie Sandwiches

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 9 Personen

1.

Für die Kekse Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter, Zucker und braunen Zucker cremig schlagen. Erdnussbutter (kurz erwärmen), Ei und Vanille unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und kurz unterheben, bis ein Teig entsteht.

Mit einem Esslöffel Teigportionen abnehmen, zu Kugeln formen, auf ein Blech setzen und mit einer Gabel leicht flach drücken (klassisches Kreuzmuster). 10–12 min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Creme Butter cremig schlagen. Puderzucker nach und nach unterrühren. Erdnussbutter (kurz erwärmen) zufügen und verrühren. Bei Bedarf Milch/Sahne zugeben, bis eine streichfähige Creme entsteht.

Je einen Keks mit Creme bestreichen (entweder mit einem Messer oder mit einem Spritzbeutel), zweiten Keks daraufsetzen – fertig!