

Erdnußcookies

Mehlmischung:

300 gr Mehl

1 Prise Salz

1 geh. TL Backpulver mischen und zur Seite stellen

1 Ei verquirlen

Nüsse:

150 gr. Walnüsse

150 gr. Erdnüsse (geröstet und gesalzen) grob hacken

Teig:

75 gr. Weiche Erdnussbutter

200 gr. Butter

Mark von 2 Vanillestangen zusammen schaumig rühren

175 gr. Zucker und das Ei dazugeben und gut unterrühren

Nacheinander die Mehlmischung und die Nüsse dazu geben und jeweils unterkneten. Zum Schluß noch

250 gr. Schokotropfen (oder gehackte Blockschokolade) unterarbeiten.

Ca. 1 cm hohe Teighäufchen auf ein Blech setzen (können eng gesetzt werden, Teig verläuft nicht und geht auch nicht auf).

170 °C 12 – 14 min

Mehr Erdnussbutter, weniger normale Butter -> mehr Erdnußgeschmack!

