

Weihnachtsbacken Rezepte

Erdnuss Cookies

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

75 g	weiche Margarine o. Butter	1	Ei Grösse M
100 g	brauner Zucker	125 g	Weizenmehl
100 g	Zucker	1	geh. TL Backpulver, gestrichen
1 Pack.	Dr. Ötker Vanillinzucker	200 g	gehackte gesalzene
5 Tropfen	Dr. Ötker Butter - Vanille-Aroma		- Erdnuskerne

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Nüsse kurz unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln Walnuss große Portionen mit großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Das Blech auf mittlerer Einschubhöhe in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit: etwa 10 Minuten.

Die Cookies mit dem Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Setzen Sie vor dem Backen eine Erdnuss auf die Teighäufchen.