



# Cookies

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	15 Min.
Stück	12
Gerät	ComhairSteamer V2000 ab 2021

mit Schokolade und Erdnüssen

## Cookies

- 60 g Butter, weich
- 75 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 1 Msp Vanillemark
- 2 EL Erdnussbutter
- 100 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- 50 g gesalzene Erdnüsse, gehackt

## Cookies

Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Schwingbesen verrühren, bis die Masse hell ist. Ei, Vanille und Erdnussbutter darunterverrühren.

Mehl, Kakao und Backpulver mischen, begeben und zu einem weichen Teig verrühren. Schokolade und Erdnüsse unter den Teig heben.

12 gleichgrosse Kugeln formen und mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen. Kugeln etwas flach drücken.

## Backen

Garraum mit Heissluft auf 160 °C vorheizen.





Cookies auf der mittleren Auflage 15 Minuten backen.

Cookies nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft 160 °C während 15 Min.**

## Tipps

---

Mit einem Glaceportionierer lassen sich Teigkugeln einfacher formen.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

