

Gefüllte Cookies mit Karamell und Erdnussbutter

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cookies

115 g Butter
115 g Zucker
90 g Muscovadozucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
150 g Mehl
55 g Haferflocken
1/2 Teelöffel Backpulver
12 Karamellbonbons
12 Teelöffel Erdnussbutter
1 Prise(n) Salz

Dieser Moment, wenn du in deinen Cookie beißt und auf einen Kern aus flüssigem Karamell und Erdnussbutter triffst - unbezahlbar! Was dann noch hilft? Ein zweiter Cookie, ein dritter, ein vierter, ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie goldbraun ist. Vom Herd nehmen und leicht auskühlen lassen.

- 3 -

Ei mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen, Butter unterrühren. Mit Mehl, Haferflocken, Salz und Backpulver mischen, ca. 20 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Teig in 12 Teile teilen und zu Kugeln formen. Flachdrücken, mit Karamellbonbons und Erdnussbutter füllen und wieder zusammendrücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.