

Glutenfreie Erdnussbutter-Cookies

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Nocken ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Mit einer Gabel etwas andrücken, mit Zucker bestreuen und ca. 10 Minuten backen.

Zutaten für 1 Blech (ca. 32 Cookies)

1 Ei
225 g Zucker plus etwas mehr als Deko
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1/2 Teelöffel Natron
260 g Erdnussbutter

Hier bekommst du die volle Ladung Erdnussbutter. Kein Mehl, keine Speisestärke. Und auch sonst kein anderes Bindemittel. Nur Erdnussbutter macht diese glutenfreien Cookies zu einer unwiderstehlichen Süßigkeit. Aber Vorsicht: Einmal den knusprigen Keksen verfallen, kommst du so schnell nicht mehr von ihnen los. Und ehe du dich versiehst, hast du die ganzen Kekse aufgekuspert.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einer cremigen Masse verrühren. Mit einem Teelöffel kleine