

## Mandelmus-Cookies

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Bleche

115 g Butter  
115 g Mandelmus  
115 g Erdnussbutter  
90 g brauner Zucker  
170 g Zucker, plus ein wenig zum Wälzen  
1 Ei  
1 Esslöffel Milch  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
150 g Mehl  
3/4 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1/4 Teelöffel Salz  
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Cookies wie im Coffeeshop - nur noch besser: mit Erdnussbutter und Mandelmus verfeinert. Und von Schokostückchen getoppt. Cookie-Liebe hoch drei quasi. Oder einfach "Seelenfutter vom Allerfeinsten". Vor dem Schreibtisch oder auf dem Sofa - diese kleinen Keksfreuden sind schneller weggekuspert, als du mandelige Erdnussbutter-Cookies sagen kannst.

- 1 -

Backofen auf 175°C vorheizen.

- 2 -

Butter, Erdnussbutter und Mandelmus mit weißem und braunem Zucker schaumig schlagen. Ei, Milch und Vanille-Extrakt nacheinander unterrühren.

- 3 -

Mehl, Natron, Salz, Backpulver und Schokolade miteinander vermischen und vorsichtig unter die Butter-Zucker-Ei-Masse heben.

- 4 -

Den Teig zu kleinen Kugeln formen, in Zucker wälzen und ca. 10-12 Minuten backen.

Auch lecker: Eine Mischung aus Zartbitterschokolade und Erdnüssen oder gehackten Mandeln.