

Schoko Cookies mit einem Klecks Erdnussbutter

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 25 Cookies

60 g Mehl
120 g weiche Butter
120 g Frischkäse
1 Ei
1/2 Teelöffel Natron
1/4 Teelöffel Backpulver
50 g Zucker
40 g Kakao
150 g Schokolade
250 g Erdnussbutter
50 g Puderzucker

Klebriges Schokoladenglück kann nur durch eine Zutat noch gesteigert werden: Einen satten, cremigen, leicht gesalzenen Klecks Erdnussbutter! Darum haben wir aus schokoladigem Brownieteig ein paar Cookies gezaubert und sie mit Erdnussbutter und Schokoglasur noch ein bisschen fantastischer gemacht.

- 1 -

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

- 2 -

Für den Teig Mehl, Butter, Frischkäse, Ei, Natron, Backpulver, Zucker und Kakao zu einem leicht klebrigen Teig verrühren.

- 3 -

Je 1-2 Esslöffel Teig pro Cookie auf dem Backpapier verteilen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 4 -

Erdnussbutter und Puderzucker verrühren. Auf jeden Cookie einen Klecks der Erdnussbuttermischung geben.

- 5 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Cookies und Erdnussbutter mit flüssiger Schokolade überziehen und kalt stellen.