

Kinderleichte Erdnuss-Cookies



Zutaten für ca. 25 Cookies: 200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 100 g Butter oder Margarine, 4 Aprikosen, 80 g Zucker, 100 g USA-Erdnusscreme (crunchy), 50 g Rosinen, 1 Ei, Mehl für das Blech, nach Belieben Erdnüsse und Trockenfrüchte zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 190° C vorheizen. Mehl und Backpulver mischen. Butter in Flöckchen zugeben und unterkneten. Aprikosen klein schneiden, Zucker, Erdnusscreme und Rosinen zufügen und gut untermischen. Ei leicht verquirlen und unterkneten. Teig in 25 Portionen teilen, zu ca. 3 cm großen Bällchen rollen und auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Mit einer Gabel leicht flach drücken, so dass ein Muster entsteht. Nach Belieben mit Erdnüssen und Trockenfrüchten garnieren und 10- 12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps:

Ersetzen Sie die Rosinen nach Belieben durch weiße Schokolade. Glatte Erdnusscreme ergibt eine feinere, weniger mürbe Konsistenz. Kühlen Sie ihre Handgelenke unter kaltem Wasser, bevor Sie die Butter unterkneten, dann klebt die Mischung nicht so sehr an den Fingern. Für dünnere Kekse den Teig auf wenig Mehl ausrollen und rund ausstechen.

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten (plus Backzeit).
Ein Cookie enthält: 2 g E, 6 g F;
11 g KH; 107 kcal/448 kJ