



Mächtige Erdnussbutter-Schoko-Cookies [XXL]

Description

Bevor ihr alle anfangt, Weihnachtsplätzchen zu backen: Macht doch erst mal diese gigantisch-mächtigen Erdnussbutter-Schoko-Cookies! Die sind eh viel toller als trockene Ausstechplätzchen ? Praktisch: Wenn ihr welche zur Hand habt, könnt ihr die Cookies direkt in Tarteletteförmchen mit ca. 10 cm Durchmesser machen. Ansonsten setzt ihr einfach wie gehabt Teighäufchen mit Abstand aufs Backblech.

Das schöne Rezept habe ich bei [ichmussbacken](#) gefunden. [Sorry für die mäßigen Fotos, es war dunkel... passend zur dunklen Jahreszeit ?]



Erdnussbutter-Schoko-Cookie



Cookies



o-Cookies mit Karamellsoße



[Rezept drucken](#)

Erdnussbutter-Schoko-Cookies [XXL]

...riesige, aromatische Erdnussbutter-Cookies

Hier geht's um: Cookies
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 225 g Mehl
- 1 TL Natron
- 135 g brauner Zucker
- 110 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 190 g Erdnussbutter ich: crunchy
- 175 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade ich: 100 g mit 74 % Kakaoanteil, 100 g mit 50 % Kakaoanteil
- 70 g gesalzene oder ungesalzene Erdnusskerne je nach Vorliebe

So wird's gemacht

1. Tarteletteförmchen bereitstellen (ich habe welche aus Silikon, kein Einfetten nötig) oder ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Butter vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle).
4. Die Schokolade in grobe Stückchen hacken.
5. Mehl, Natron, alle Zuckersorten, Ei, Erdnussbutter und geschmolzene Butter in einer großen Schüssel mit den Rührhaken auf niedriger Stufe kurz zu einem glatten Teig rühren.
6. Gehackte Schokoko und Erdnüsse mit dem Teigspatel kurz unterheben.
7. Den Teig in die Tarteletteförmchen geben (bitte nicht supervoll machen, das Ganze geht noch auf) oder in Häufchen auf ein Backblech setzen.
8. Die Cookies ca. 17-21 Minuten backen (ich: ca. 21). Sie sollten außen schön bräunen, in der Mitte aber noch weich sein ("chewy").
9. Die Cookies aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Nach Belieben pur, mit Eis oder Karamellsoße servieren.

Jaaa, die Erdnussbutter-Schoko-Cookies sind mal amtliche Kracher! ? Ein Cookie pro Tag reicht, sie sind einfach riesig und mächtig. Vor allem, wenn ihr noch Karamellsoße drüberträufelt ? In einer hübschen Blechdose bleiben sie aber auch ein paar Tage schön frisch.

Ein Tipp: Lasst die Cookies nicht zu lang im Ofen; ich hätte meine Kekse lieber ein Minütchen früher rausgeholt. So sind sie etwas dunkel geworden. Dennoch sind sie im Inneren schön „chewy“, wie

amerikanische Cookies halt sein sollten! Die Schokostücke und die Erdnüsse sorgen für knackigen Biss und Geschmacksexplosionen. Ich sag ja: besser als alle Weihnachtsplätzchen ?

Lasst es euch gutgehen! Und probiert auch mal die [Erdnussbutter-Blondies](#) oder die [Smarties-Cookies](#).

Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. Schokolade

Tags

1. Cookies
2. Erdnuss
3. Erdnussbutter
4. Kekse
5. Schokolade

Date Created

16. Oktober 2020

Author

schokohimmel

default watermark