



Himmlische Erdnussbutter-Cookies [M&M's inside]

Description

Andere backen zu dieser Jahreszeit Zwetschgenkuchen. Damit kann ich wie immer NICHT dienen ? Stattdessen gibt es heute im Schokohimmel chewy Erdnussbutter-Cookies. Und damit nicht genug, es sind auch noch leckere Schokolinsen im Teig.

Das kinderleichte Rezept habe ich bei einem meiner [Lieblings-Insta-Accounts](#) gefunden, sofort abgespeichert und kurz darauf gebacken. Spoiler: Das solltet ihr auch tun ?



Erdnussbutter-

Cookies mit M&Ms



Cookies kann man nie
genug haben



Cookies mit M&Ms



[Rezept drucken](#)
3 from 1 vote

Himmlische Erdnussbutter-Cookies [M&M's inside]

chewy Cookies

Hier geht's um: Cookies

Amerikanisch

Hauptrolle: Cookies, Erdnussbutter

Portionen: 22 Stück

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g M&M's oder andere Schokolinsen ich: Schokolinsen mit Erdnusskern
- 115 g Butter weich
- 85 g brauner Zucker
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 130 g Erdnussbutter meine: cremig
- 85 g zarte Haferflocken
- 155 g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 1 Prise Salz

So wird's gemacht

1. Schokolinsen grob hacken.
2. Weiche Butter und beide Zuckersorten mit dem Handmixer schaumig schlagen
3. Ei, Vanilleextrakt und Erdnussbutter hinzufügen und ordentlich weiter cremig mixen.
4. Alle trockenen Zutaten mischen und zum Butter-Zucker-Mix hinzufügen.
5. Die gehackten Schokolinsen unterheben und alles zu einer Teigkugel "kneten". Diese Kugel dann für 30 Minuten in den Kühlschrank verabschieden.
6. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Aus der großen Teigkugel ca. 25 kleine Kugel formen (bei mir: 22) und auf die Bleche verteilen, dabei leicht flach drücken. Für 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Haltet einfach die Augen offen bezüglich des Bräunungsgrades ;-).
8. Auskühlen lassen und genießen. In gut schließenden Blechdosen halten die Cookies sich auch ein paar Tage.

Allein der Teig ist geil ? Cookies dieser Art sind ja nicht mit trockenen Keksen vergleichbar. Saftig oder fudgy (wie bei Kuchen oder Brownies) trifft's auch nicht. Das Wort „chewy“ passt am ehesten. Und die M&M's machen die Cookies noch besser, sorgen für Crunch und noch mehr Süße.

Also: Die Erdnussbutter-Cookies sind chewy, süß, mächtig, nussig... kurz: SEHR, SEHR empfehlenswert Natürlich nur für Mitmenschen, die grundsätzlich Erdnussbutter mögen. Und für Leute wie mich, die Zwetschgenkuchen & Co. nichts abgewinnen können – für euch ist dieses Rezept! ?? Die Keksdose im Büro war auf jeden Fall ziemlich schnell leer ?

Habt einen feinen Sonntag! Und probiert auch die [Snickers-Muffins](#) mit Erdnussbutter!

Category

1. Kekse, Cookies & Co

Tags

1. Cookies
2. Erdnussbutter
3. Haferflocken
4. M&M's

Date Created

29. August 2021

Author

schokohimmel

default watermark