



Mr. Tom's Erdnusscookies

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 50 Kekse **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

75 g Margarine oder Butter, weiche
100 g Zucker, braun
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
1 Ei(er)
125 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver
200 g Erdnüsse, gehackte, gesalzene

ZUBEREITUNG

Margarine oder Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, Nüsse kurz unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen.

Ergibt ca. 50 Kekse.

Tipp: Wenn man die Kekse lieber etwas mürbe mag, einfach ein paar Tage in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.