

Peanut-Strawberry-Cookies

Wir wollten unser Cookie-Grundrezept trotzdem nochmal mit anderen Zutaten ausprobieren. Und weil wir ja wissen, dass Erdbeeren und Erdnüsse geschmacklich sehr gut harmonieren, haben wir Peanut-Strawberry-Cookies ausprobiert. Das Ergebnis: Super lecker!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 18 Portionen

Zutaten

125 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
25 g gefriergetrocknete Erdbeeren
3 -4 EL Erdnusscreme crunchy

Zubereitung

1. Bevor es richtig losgeht, weicht ihr 25 g gefriergetrocknete Erdbeeren in Wasser ein. 5 bis 10 Minuten reichen dabei völlig aus. Danach gießt ihr das Wasser ab und schneidet die Erdbeeren in kleine Stücke.
2. Jetzt geht's mit dem Cookie-Teig weiter. Gebt dafür 125 g weiche Butter, 175 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pk. Vanillezucker und 1 Ei in eine Schüssel und verrührt alles miteinander.
3. Dann vermischt ihr 200 g Mehl und 1 TL Backpulver, gebt das Ganze zu den anderen Zutaten und verrührt alles zu einem homogenen Teig.
4. Gebt die Erdbeeren und 3-4 EL crunchy Erdnusscreme zum Cookie-Teig und verrührt alles gut miteinander.
5. Belegt zwei Backbleche mit Backpapier und gebt mit Hilfe von zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer jeweils 9 Teighäufchen auf die Bleche. Achtung! Die Cookies werden beim Backen noch etwas größer und brauchen Platz. Legt sie deshalb nicht zu eng nebeneinander! Und drückt sie nicht platt – sie laufen von selbst auseinander.
6. Schiebt das erste Blech auf die mittlere Schiene des Backofens und backt die Cookies ca. 13-15 Minuten bei 150°C Umluft. Der Rand sollte leicht goldbraun sein. Wundert euch nicht! Nach der Backzeit sind die Cookies in der Mitte noch weich. Das muss so sein. Nur dann sind es nachher auch Soft-Cookies. Ihr wollt ja keine staubtrockenen Kekse haben! Backt dann die zweite Ladung und lasst die Peanut-Strawberry-Cookies danach auskühlen.