



# ERDNUSSBUTTER-COOKIES



## Tipps

Vor dem Backen mit gesalzenen Haselnüssen bestreuen.

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

<b>125 g</b>	
<b>150 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>70 g</b>	Honig
<b>200 g</b>	Erdnussbutter
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>160 g</b>	Weissmehl

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, geschmolzener Butter, Honig und Erdnussbutter gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
3. Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Die gekühlte Cookie-Masse in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht