



ERDNUSSBUTTER-COOKIES



QimiQ AVANTAGES

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



10



Tipps

Vor dem Backen mit gesalzenen Erdnüssen bestreuen.

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

125 g

150 g Sucre

150 g Beurre, fondu

70 g Miel

200 g Erdnussbutter

0.5 paquet Levure chimique

160 g Farine

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, Zucker, geschmolzene Butter, Honig und Erdnussbutter gut vermischen.
2. Mehl und Backpulver dazugeben und kurz durchkneten.
3. Masse zu einer Rolle formen, auf eine Frischhaltefolie geben und einwickeln. 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.