



ERDNUSSBUTTER-COOKIES



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.

QimiQ AVANTAGES

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



10

