



ERDNUSSBUTTER-COOKIES



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

Tipps

Vor dem Backen mit gesalzenen Erdnüssen bestreuen.

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g QimiQ Sahne-Basis

150 g Zucker

150 g Butter, geschmolzen

70 g Honig

200 g Erdnussbutter

0.5 Pkg. Backpulver

160 g Mehl

ZUBEREITUNG

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.