

Karamell-Erdnuss-Cookies

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 150 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 30 g Backkakao
- 100 g geröstete, gehackte, ungesalzene Erdnüsse
- 80 g grob geschnittene Milchkaramellen

1 Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Ei und Kakao dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) glatt rühren. Von den Erdnüssen und den Karamellwürfeln jeweils 1 EL zur Seite geben und die übrige Mischung unter den Teig kneten.

Aus dem Teig ca. 30 Kugeln formen, mit bemehlten Händen etwas flach drücken und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die zur Seite gegebenen Karamellwürfel und Erdnüsse auf die Mitte der Cookies geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einer gut schließenden Dose sind die Cookies ca. 2 Wochen haltbar.