

Backmischung   
für 1 Blech Knuspercookies

Das ffügst Du noch hinzu:

115g weiche Butter

1Ei



So wird's gemacht:

Butter in eine Rührschüssel geben und cremig röhren. Unter Röhren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verröhren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.

Backmischung   
für 1 Blech Erdnusscookies

Das fügst Du noch hinzu:

115g weiche Butter

1Ei

3EL Erdnussbutter



**So wird's gemacht:**

Butter und Erdnussbutter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Unter Rühren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.

Backmischung   
für 1 Blech Erdnusscookie

Das fügen Du noch hinzu:

115g weiche Butter

1Ei

3EL Erdnussbutter



**So wird's gemacht:**

Butter und Erdnussbutter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Unter Rühren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.

Backmischung   
für 1 Blech Erdnusscookies

Das fügst Du noch hinzu:

115g weiche Butter

1Ei

3EL Erdnussbutter



**So wird's gemacht:**

Butter und Erdnussbutter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Unter Rühren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.

Backmischung   
für 1 Blech Erdnusscookies

Das fügst Du noch hinzu:

115g weiche Butter


1Ei

3EL Erdnussbutter



**So wird's gemacht:**

Butter und Erdnussbutter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Unter Rühren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.

Backmischung   
für 1 Blech Erdnusscookies

Das fügst Du noch hinzu:

115g weiche Butter

1Ei

3EL Erdnussbutter



**So wird's gemacht:**

Butter und Erdnussbutter in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Unter Rühren das Ei hinzufügen. Sobald die Masse vermengt ist, den Inhalt der Backmischung hinzufügen und gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eine Teelöffels Teig portionieren, Bällchen formen und mit etwas Abstand auf das Backpapier legen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Cookies etwa 8-10 Minuten backen, der Rand sollte goldbraun sein. Cookies komplett auskühlen lassen. Erst dann vom Backpapier lösen.