



## Schoko-Erdnuss-Cookies



### Zutaten für ca. 30 Stück

- 100g Zartbitterschokolade
- 300g weiche Butter
- 250g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 2 Eier
- 375g Mehl
- 1 ½ TL Natron
- 125g Crunchy Erdnussbutter
- 10g Kakao
- Backpapier



### Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Für den Grundteig Butter, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz mit dem Schneebesen des Rührgeräts 7-8 Minuten cremig rühren. Dann die Eier untermischen. Anschließend Mehl mit Natron mischen und ebenfalls kurz untermischen.

2. Ofen vorheizen (E-Herd 175°C / Umluft 150°C). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die Erdnussbutter, unter die andere Hälfte den Kakao und die flüssige Schokolade rühren. Mit einem Esslöffel ca. 6 kleine Teighäufchen mit großem Abstand auf das Blech setzen und etwas flach drücken. Teig zur Seite stellen
3. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Dann auf dem Blech ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Cookies samt Backpapier vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen. Den übrigen Teig auf insgesamt 3-4 weitere Bleche verteilen und ebenso backen.

