Erdnuss-Cookies

Gebäck » Kekse

Zutaten (15 Stück)

» 150g Butter/Margarine
» 150g Erdnüsse
» 2 Ei(er)
» 100ml Milch
» 150g Zucker (braun)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 300g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 175g Puderzucker
» 2-3 EL Zitronensaft
» 30 blaue Zuckerperlen
» 150g Erdnusscreme (mit Stücken)
» 150g Nussnougat

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fett schmelzen und abkühlen lassen. Erdnüsse hacken. Eier mit Milch verquirlen. Zucker, Vanillinzucker und Salz zum Fett geben und schaumig schlagen. Eiermilch zufügen und cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit den Erdnüssen unterrühren.

2. Ca. 30 Teighäufchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15min backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Hälfte der Cookies mit einem Gespenst verzieren. Perlen als Augen darauf setzen. Mit zwei Teelöffeln Nougatcreme einen Mund zeichnen. Rest Nougat- und Erdnusscreme auf die unverzierten Cookies streichen, verzierte Cookies darauf setzen.

Nährwerte: 420kcal/E9g/F23g/KH44g pro Stück

angelegt am: 11.02.2005 Rezept-Nr: 1510

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke