



Weihnachts- COOKIES

15 – 20 COOKIES



CA. 25 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

200 g weiche Domspitzmilch
Süßrahmbutter
250 g Mehl
1 Ei
160 g brauner Rohrzucker
½ TL Natron
½ TL Backpulver
3 EL Kakao
1 Prise Salz
100 g gehackte Erdnüsse
(gesalzen oder natur)
100 g grob gehackte Schokolade
(Zartbitter)

ZUBEREITUNG

1. Butter, Ei und Zucker verrühren.
2. Dann Mehl mit Natron, Backpulver, Kakao und Salz hinzufügen. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Milch zugeben.
3. Zum Schluss Schokolade und Erdnüsse unterrühren.
4. Backofen auf 160 ° C vorheizen. Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 16 – 18 Minuten backen.

Die Cookies laufen beim Backen auseinander, also genügend Platz lassen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV