



KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



Erdnuss-Cookies

ZUTATEN

- 50 g Schokolade nach Wahl
- 23 g Margarine
- 3 EL Erdnussbutter (Cremig)
- 125 g Zucker
- 150 g Erdnuss-Mehl (Kanow-Mühle)
- 200 g Weizenmehl
- 3 EL Kakaopulver
- 50 g Erdnüsse

Dazu passt: Glas Milch, Kaffee

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 2 Stunden

Backzeit: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUBEREITUNG

Die Schokolade fein hacken. Margarine, Erdnussbutter und Zucker ca. 3 Minuten cremig rühren. Mehl und Kakaopulver mischen, darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Schokoladenstückchen unterheben. Den weichen Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und zwischen 2 Lagen Backpapier 1 cm dick zu einem Quadrat ausrollen. Die Erdnüsse mittelfein hacken. Das obere Backpapier abnehmen, Erdnüsse darüber streuen, Backpapier wieder auflegen und mit dem Nudelholz darüber rollen und 2 Stunden kaltstellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in ca. 6 cm große Quadrate schneiden und jedes Quadrat diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Den Teig auf ein Backblech ziehen und 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, erst dann mit einem Messer trennen.

Glück zu! - Ihr Ölmüller