



ERDNUSSBUTTERKEKSE

Peanutbutter Cookies

FÜR ETWA 50 STÜCK

300 g Mehl · 1 Prise Salz · 1 TL Backpulver
2 Vanilleschoten · 200 g weiche Butter · 75 g weiche
Erdnußbutter · 175 g Rohrzucker · 1 Ei, verquirlt
250 g Schokoladentropfen · 150 g geröstete Erdnüsse,
leicht gesalzen, grob gehackt · 150 g Walnüsse, grob
gehackt · 50 g Krokant, streufähig

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen.

Butter, Erdnussbutter und Vanillemark in einer Rührschüssel mit den Quirlhaken eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Den Zucker begeben und weiter schlagen. Zum Schluß das Ei nach und nach unterarbeiten.

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und gründlich unterrühren. 175 g Schokotropfen, Erdnüsse und Walnüsse mit einem Holzlöffel gleichmäßig unter den Teig rühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit Hilfe eines Ausstechrings (ca. 4,5 cm Ø) etwa 1 cm hohe, glatte Teighäufchen auf das Blech setzen, dabei jeweils 5 cm Abstand halten. Die restlichen Schokotropfen und den Krokant darüberstreuen.

Die Kekse im Backofen auf mittlerer Einschubleiste 12 bis 14 Minuten backen. Nach dem Backen auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann abnehmen und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

SCHOKOLADENKEKSE MIT ROSINEN UND HAWAII-NÜSSEN

Chocolate Raisin Macadamia Cookies

FÜR ETWA 30 STÜCK

140 g weiche Butter · 100 g Zucker · 1 Prise Salz
1 Vanilleschote · 1 Prise Zimtpulver · 100 g Vollmilchschokolade, grob gehackt · 180 g Mehl · 1 TL Backpulver
80 g Macadamianüsse, grob gehackt · 1 Ei, verquirlt
80 g Rosinen

Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zimtpulver und der Schokolade unter die Buttermischung mengen.

Das Mehl und das Backpulver gut vermengen und zusammen mit den Macadamianüssen, dem Ei sowie den Rosinen zur Buttermischung geben. Das Ganze zu einem glatten, weichen Teig kneten. Diesen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine, walnußgroße Kugeln formen und diese auf das Blech setzen. Die Kekse im Ofen auf der mittleren Einschubleiste 7 bis 8 Minuten backen.

