WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

USA · einfach

Peanut Butter Chocolate Chunk Cookies

150 g Schokolade · 18 grosse Cookies

180 °C Ober-/Unterhitze · 11–14 Min.

Zutaten

150 g dunkle Schokolade
100 g weiche Butter
100 g cremige Erdnussbutter
120 g brauner Zucker
1 Ei
170 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schokolade in ungleich grosse Stücke hacken. Butter, Erdnussbutter und Zucker cremig rühren. Ei einarbeiten. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Schokolade kurz unterziehen.

2. Teig zu 18 Kugeln formen und 30 Minuten kühl stellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Je 9 Kugeln mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen und leicht flach drücken.

3. Blechweise 11–14 Minuten backen. Sobald die Ränder fest sind und die Mitte noch weich ist, herausnehmen. 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau