

Crunchy Peanutbutter Cookies

Zutaten für 1 Blech:

- 225 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Ei
- 60 g Butter
- eine Prise Salz
- 90 g Crunchy Peanutbutter (die mit den Stückchen)

Zutaten Deko:

- Kouvertüre
- gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

1. gebt alle Zutaten in eine Schüssel und verknetet sie
2. legt den fertigen Teig für mindestens 30 Min in den Kühlschrank
3. rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf 5 mm aus und stecht ihn mit euren Wunschformen aus
4. gebt das Blech mit den ausgestochnen Plätzchen für ca. 9 Min in den auf 175°C Umluft vorgeheizten Backofen
5. Sind sie fertig legt sie bitte auf ein Abkühlgitter
6. nun können sie so verzehrt oder noch dekoriert werden
7. hackt dazu die gesalzene Erdnüsse klein, oder nehmt ungesalzene falls ihr die Kombi aus süß und salzig nicht mögt
8. schmelzt die Kouvertüre über dem Wasserbad
9. Taucht die Kekse ein Stück in die Schokolade und dann in die gehackten Erdnüsse