REZEPT FÜR ERDNUSS-SCHOKO-COOKIES VON DER ROLLE

ERDNUSS-SCHOKO-COOKIES VON DER ROLLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 30-35 Stück | 50 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 75 g Erdnussmus
- 90 g vegane Margarine
- 120 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakao
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Msp. Backpulver
- 25 g geröstete Erdnüsse
- 100 g vegane Zartbitterkuvertüre

201

ZUBEREITUNG

85	2	9	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück (bei 35) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Erdnussmus, Margarine, Braunen Bio-Zucker, Salz, Kakao, Mehl und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig zu zwei Rollen (je ca. 20 cm lang, 3-4 cm Durchmesser) formen und zugedeckt ca. 4 Stunden kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teigrollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rollen nicht zu stark zusammendrücken. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 15-18 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Erdnüsse grob hacken. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Cookies halb hineintauchen, auf Backpapier setzen und mit Erdnüssen bestreuen. Trocknen lassen.

Tipp:

Die ungebackenen Teigrollen halten sich im Kühlschrank gut verpackt 2-3 Tage und können so nach Bedarf frisch zu Cookies gebacken werden.