

PEANUTBUTTER CHOCOLATECHIP COOKIES

Posted on 13. April 2018



Heute habe ich für euch mal wieder ein kleines Experiment aus meiner Küche: Leckere Peanutbutter Chocolatechip Cookies. Sie enthalten kein Mehl und sind daher etwas anders, als die typischen Cookies. Sie erinnern mich geschmacklich ein bisschen an die Füllung von so mancher Schokoriegel...yummy!



Da die Peanutbutter Chocolatechip Cookies wie schon erwähnt kein Mehl enthalten, sind sie glutenfrei. Somit sind sie auch prima bei einer bestehenden Glutenunverträglichkeit geeignet. Sie schmecken einfach super lecker, besonders wenn man Erdnüsse und Erdnussbutter mag. Der Kokosblütenzucker sorgt zusätzlich für eine leichte Karamell-Note. Wer keinen Kokosblütenzucker zuhause hat oder nicht extra kaufen möchte, kann auch braunen Zucker nehmen. Dann würde ich allerdings ein Verhältnis von 75g braunen Zucker und 75g normalen Zucker empfehlen.

Vor allem sind diese Cookies mal eben schnell gebacken. Praktisch, wenn der kleine Heißhunger kommt. In ein paar Minuten habt ihr die Zutaten gemixt und nach etwa 15 Minuten backen sind die Peanutbutter Chocolatechip Cookies schon fertig. Nach etwas Abkühlzeit können sie auch schon vernascht werden. Ihr liebt Cookies? Dann findet ihr hier [noch weitere Rezepte für Cookies](#).

Zutaten für die Peanutbutter Chocolatechip Cookies:

- 50g Kokosblütenzucker
- 100g Zucker
- 1 Tl Backpulver
- 250 g Erdnussbutter crunchy
- 1 Ei (Gr. M)

- 100 g Chocolate Chunks oder Schokotröpfchen (Backabteilung) oder grob gehackte Zartbitterschokolade
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#)
- 1 Prise Salz

Peanutbutter Chocolatechip Cookies zubereiten:

1. Den Backofen auf 180° Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Zucker und Kokosblütenzucker in einem Mixer fein mahlen und danach kurz mit dem Backpulver mischen.
4. Die Erdnussbutter, Vanilleextrakt und das Ei hinzugeben und kurz cremig rühren.
5. Die Chocolate Chunks anschließend unterheben.
6. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln oder einem kleinen Eis-Portionierer auf das Backblech portionieren. Alternativ mit den Händen zu kleinen Kugeln formen, diese etwas flach drücken und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
7. Im vorgeheizten Ofen für etwa 12 bis 15 Minuten backen. Die Cookies sind fertig, wenn sie anfangen an den Rändern zu bräunen.
8. Nach dem Backen noch kurz auf dem Blech lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Den Backofen auf 180° Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Zucker und Kokosblütenzucker in den Mixtopf geben, 30 Sek. / Stufe 10.
4. Das Backpulver hinzugeben und für 5 Sek./ Stufe 4 mischen.
5. Die Erdnussbutter, Vanilleextrakt und das Ei hinzugeben und für 20 Sek./ Stufe 4 cremig rühren.
6. Danach die Chocolate Chunks für 10 Sek./ Stufe 3 Linkslauf unterheben.
7. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln oder einem kleinen Eis-Portionierer auf das Backblech portionieren. Alternativ mit den Händen zu kleinen Kugeln formen, diese etwas flach drücken und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Ofen für etwa 12 bis 15 Minuten backen.
9. Die Cookies sind fertig wenn sie Anfang an den Rändern zu bräunen.
10. Nach dem Backen noch kurz auf dem Blech lassen und dann auf einem Kuchengitter

vollständig abkühlen lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken!