

# KUCHENGLÜCK

## Erdnuss Cookies



KOMEKO



### ZUTATEN (Menge für 10-12 Cookies)

- 90 g Butter (oder Margarine)
- 45 g Zucker
- 45 g Kokosblütenzucker
- 140 g Erdnussmus
- 1 Stk. Ei
- 20 g. Erdnuss, gehackt
- 170 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron

Kuvertüre, optional



### ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit beiden Zuckerarten verrühren, dann das Erdnussmus dazugeben und gut verrühren.
2. Das Ei und die gehackten Erdnüsse hinzufügen und vermengen.
3. Das KOMEKO KUCHENGLÜCK Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen, zur Erdnussmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
5. Den Teig zu 10-12 kleinen Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech leicht flach drücken.
6. Kekse im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen.

#### Unser Tipp:

Diese Kekse schmecken noch besser, wenn man sie mit etwas geschmolzener Kuvertüre bestreicht und mit gehackten Erdnüssen bestreut.



glutenfrei



www.komeko.de

