

Marshmallow-Cookies mit Erdnüssen



Knackige Erdnüsse und weiche Marshmallows machen diese Cookies zu einem echtes Erlebnis

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 13 min

Zutaten

250 g weiche Butter
100 g Erdnussbutter (mit Stückchen)
225 g brauner Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier (Zimmertemperatur)
325 g Mehl
5 g Natron
2-3 EL Milch
150 g Marshmallows

125 g ungesalzene, geröstete Erdnüsse (Siehe Tipp in den Notizen)

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Erdnüsse grob hacken.
4. Butter, Erdnussbutter, Zucker, Vanillezucker mit dem Salz in einer Schüssel schaumig rühren.
5. Mehl, Erdnüsse und Natron mischen und unter die Masse heben.
6. Milch zugeben und alles gut unterrühren.
7. Marshmallows klein würfeln und ebenfalls unter den Teig heben.
8. Teig mit Abstand auf die Bleche geben und für 12-14 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit die Cookies erst nach ca. 5 Minuten vom Backpapier lösen und zum Abkühlen auf ein Gitter legen.