

Peanut Butter Cookies (Erdnussbutter-Kekse)

Ca. 30 Stück	
<u>Für das Topping</u>	
50 gr.	Erdnüsse geröstet und am besten gesalzen
80 gr.	Schokodrops oder gehackte Schokolade

Für den Knetteig die weiche Erdnussbutter sowie die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Salzdazugeben. Die Eier nacheinander gut unterrühren.

Alle weiteren trockenen Zutaten mit in die Schüssel geben und ebenfalls gut unterrühren. Den Teig etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ofen auf ° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig mit den Händen Kugeln formen, diese mit genügend Abstand auf das Blech setzen (die Cookies zerlaufen ziemlich) und leicht plattdrücken. Die Erdnüsse und Schokodrops auf den ungebackenen Keksen verteilen und ein bisschen in den Teig drücken.

Cookies etwa 13 bis 15 Minuten backen. Sie laufen ziemlich auseinander und sind beim Herausnehmen recht weich; also besser erst einmal auf dem Blech liegen lassen, sonst zerbröseln sie beim Anfassen. Die Kekse härten später ein bisschen nach - aber sie sollen durchaus noch schön soft und chewy bleiben.

Die Erdnuss-Schoko-Cookies sollen schön weich sein - lieber kurz backen!