

Erdnussbutter-Cookies

für ungefähr 30 Stück (ca. 7 cm Ø)

Zutaten

- | | | | |
|---------------------------------|--|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 200 g | Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550 | <input type="checkbox"/> 100 g | Erdnüsse, geröstet, gesalzen |
| <input type="checkbox"/> 1 TL | Backpulver | <input type="checkbox"/> 100 ml | Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> ¾ TL | Natron | <input type="checkbox"/> 150 g | Erdnussbutter |
| <input type="checkbox"/> 1 ¼ TL | Zimt | <input type="checkbox"/> 120 g | Rohrzucker |
| <input type="checkbox"/> ½ TL | Salz | <input type="checkbox"/> 80 g | Vollrohrzucker |
| <input type="checkbox"/> 200 g | Dinkel- oder Haferflocken, groß- oder feinblättrig | <input type="checkbox"/> 100 ml | Soja-Reismilch oder Sojamilch |
| | | <input type="checkbox"/> 4 TL | Leinsamen, geschrotet |
| | | ½ TL | Bourbon-Vanillepulver oder 1 Pck Bourbon-Vanillezucker |
| | | | Pflanzenmargarine (zum Einfetten) |

Zubereitung

- In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Salz und Dinkel-/Haferflocken mit einem Löffel verrühren.
- Erdnüsse schälen, grob hacken.
- In einer größeren Schüssel Öl, Erdnussbutter, Zuckersorten, Soja-(Reis-)Milch, Leinsamen und Vanille mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Mehl-/Flocken-Mischung und Erdnuss-Stücke hinzugeben und alles mit einem Holzlöffel oder den Händen gut zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen und leicht mit Margarine einfetten.
- Teig zu ca. 30 Kugeln formen und auf dem Backpapier mit angefeuchteter Hand flachdrücken. Etwa 5 cm Abstand zwischen den Cookies lassen.
- Ungefähr 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden. Ofen ausschalten und Cookies noch 5 Minuten in der Nachwärme weiterbacken. Cookies herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

Erdnussbutter-Cookies

für ungefähr 30 Stück (ca. 7 cm Ø)

Zutaten

- | | | | |
|---------------------------------|--|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 200 g | Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550 | <input type="checkbox"/> 100 g | Erdnüsse, geröstet, gesalzen |
| <input type="checkbox"/> 1 TL | Backpulver | <input type="checkbox"/> 100 ml | Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> ¾ TL | Natron | <input type="checkbox"/> 150 g | Erdnussbutter |
| <input type="checkbox"/> 1 ¼ TL | Zimt | <input type="checkbox"/> 120 g | Rohrzucker |
| <input type="checkbox"/> ½ TL | Salz | <input type="checkbox"/> 80 g | Vollrohrzucker |
| <input type="checkbox"/> 200 g | Dinkel- oder Haferflocken, groß- oder feinblättrig | <input type="checkbox"/> 100 ml | Soja-Reismilch oder Sojamilch |
| | | <input type="checkbox"/> 4 TL | Leinsamen, geschrotet |
| | | ½ TL | Bourbon-Vanillepulver oder 1 Pck Bourbon-Vanillezucker |
| | | | Pflanzenmargarine (zum Einfetten) |

Zubereitung

- In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Salz und Dinkel-/Haferflocken mit einem Löffel verrühren.
- Erdnüsse schälen, grob hacken.
- In einer größeren Schüssel Öl, Erdnussbutter, Zuckersorten, Soja-(Reis-)Milch, Leinsamen und Vanille mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Mehl-/Flocken-Mischung und Erdnuss-Stücke hinzugeben und alles mit einem Holzlöffel oder den Händen gut zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen und leicht mit Margarine einfetten.
- Teig zu ca. 30 Kugeln formen und auf dem Backpapier mit angefeuchteter Hand flachdrücken. Etwa 5 cm Abstand zwischen den Cookies lassen.
- Ungefähr 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden. Ofen ausschalten und Cookies noch 5 Minuten in der Nachwärme weiterbacken. Cookies herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.