

Peanut Butter Cookies

Zutaten

Cookies

200 g Kochschokolade 50 %, gehackt
40 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
35 g Mehl
¼ TL Backpulver
150 g Schokolade 70 %, gehackt

Erdnussbutter Füllung

120 g Zucker
280 g Erdnussbutter (ich bevorzuge crunchy)
80 g Butter, Raumtemperatur
80 ml Schlagsahne

Für ca. 20 Cookies (je nach Größe auch mehr)

Dauer: alles in allem ca. 80 min



Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kochschokolade und die Butter über dem Wasserbad schmelzen und zum abkühlen beiseite stellen.

Für die folgenden Schritte verwendet man am besten eine Küchenmaschine. Mit dem Mixer funktioniert es auch, aber es sind lange Rührzeiten, also braucht man starke Arme. Eier und Zucker in einer Schüssel ca. 15 Minuten lang rühren bis die Masse dick, blass und cremig ist. Mehl, Backpulver, Schokoladenmischung und die verbleibende Schokolade unterrühren und danach für 10 Minuten ruhen lassen.

Mit 2 Esslöffeln Plätzchen von ca. 3-4 cm Durchmesser auf dem Backblech formen. Zwischen den Keksen sollte ein wenig Platz sein, da sie beim Backen auseinander laufen. Für 8-10 Minuten backen bis sie Risse bilden. Danach auskühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Für die Erdnussbutter Creme Zucker, Erdnussbutter und Butter (in Stücken geschnitten) mit dem Mixer für 5 Minuten rühren. Schlagsahne weitere 2 Minuten lang untermischen.

Die Cookies mit mit der Erdnussbuttercreme bestreichen und mit einem weiteren Cookie wie ein Sandwich zusammensetzen. Vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Hast du die Cookies gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.