

# Schokoladencookies



Menge	Zutaten	Zubereitung
75g	Butter oder Margarine	Mit dem Handrührgerät schaumig schlagen;
75g 1/2 Päck.	brauner Zucker	Zucker und Ei nach und nach gut unterrühren;
1	Bourbon-Vanillezucker	
	Ei	
100g 1/2 TL	Mehl	sieben,
	Backpulver	Backpulver und Mehl gut vermischen und auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät unter die Schaummasse rühren;
50g	ungesalzene Erdnüsse	mit einem Messer klein hacken;
50g	Schokoladentropfen	Erdnüsse und Schokotropfen unter den Teig heben.
		Von dem Teig mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dazwischen immer ausreichend Abstand lassen;
		Cookies bei 180°C Heißluft ca. 10-12 Minuten backen;