



Erdnuss-Cookies mit Honig



Leicht



20 Minuten + 1 ¼ Stunden Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 20 bis 25 Cookies

3 EL BIHOPHAR Wabenquell

Gebirgsblüten-Honig

250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

150 g brauner Zucker

1 TL Vanillezucker

2 Eier

400 g Mehl (Typ 550)

¼ TL Natron

125g frisch geschälte Erdnüsse (gehackt)

Salz



Erdnuss-Cookies mit Honig

 Leicht  20 Minuten + 1 ¼ Stunden Wartezeit

Seite 2

Zubereitung

- 1** Die weiche Butter, den braunen Zucker sowie Vanillezucker und Salz einige Minuten mit einem Handmixer auf höchster Stufe schaumig rühren, dann die Eier unterrühren.
- 2** Jetzt das Mehl sieben und zugeben, Natron und den Honig hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
- 3** Den Teig mindestens eine Stunde abgedeckt kalt stellen.
- 4** Den Teig nun teelöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit großem Abstand zueinander setzen und mit einem flachen Messer etwas platt drücken.
- 5** Die gehackten Erdnüsse auf die einzelnen Cookies verteilen und bei 190° C, Umluft ca. 12-15 Minuten hellbraun backen. Vorsicht: Nicht zu dunkel backen, da die Cookies sonst austrocknen und zerfallen können.