Erdnuss Cookies mit Flor de Sal

Zutaten

- 120 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Vollmilch
- 2 gehäufte Esslöffel Erdnussbutter - mit Erdnüssen
- 40 g Schokoraspeln
- 200 g Mehl
- ½ PK Backpulver
- 2 Prisen grobes Flor de Sal



Zubereitung

- Butter mit Zucker für 2 Minuten schaumig rühren.
- Ei, Milch, Erdnussbutter, Flor de Sal dazugeben und unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Schokoraspeln unter die Teigmasse rühren.
- Teig in eine Schüssel geben und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mit den Händen ca. 30 Teig-Häufchen zu Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit genügend Abstand, setzen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze für 10 - 12 Minuten backen.
- Die Erdnuss Cookies mit Flor de Sal auf einem Backgitter vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker betreuen.

Portionsgröße: 30 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach