

## **FOODKITCHEN**

# **PEANUTBUTTER-COOKIES MIT HONIG-KARAMELL**

RZFK\_001423

### **ZUTATEN**

für ca. 25 Stück

150 g Butter  
50 g brauner Zucker  
175 g Honig  
2 Eier (M)  
100 g Erdnussbutter (crunchy)  
180 g Mehl  
½ TL Backnatron  
1 EL Milch  
Mehl zum Verarbeiten  
50 g geröstete Erdnüsse  
Fleur de Sel zum Bestreuen

### **ZUBEREITUNG**

1 Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. 100 g Butter, den braunen Zucker und 25 g Honig in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgerätes schaumig rühren. Die Eier einzeln nacheinander unterrühren. Dann die Erdnussbutter unterrühren. Mehl und Natron mischen und mit der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2 Mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen abnehmen und aufs Blech setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Für das Honig-Karamell die restliche Butter und den restlichen Honig in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Temperatur reduzieren und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. einkochen lassen, bis die Mischung andickt. Vom Herd nehmen, die gerösteten Erdnüsse unterrühren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

4 Das Honig-Karamell über die abgekühlten Kekse träufeln und mit Fleur de Sel bestreuen. Kühl stellen, bis das Karamell fest geworden ist.

Zubereitung: 40 Min.

Pro Stück ca.: 144 kcal, 3 g E, 9 g F, 13 g KH