

SALTET PEANUTS TOFFEE COOKIES

Posted on 18. Juni 2017



Nach langer Pause habe ich heute mal wieder ein leckeres Cookies Rezept für euch – für meine Salted Peanuts Toffee Cookies. Sie schmecken einfach mega lecker und die soften Toffee-Stückchen ergänzen sich optimal mit den leicht gesalzenen Erdnüssen.



Die Kombination aus Karamell und Erdnuss finde ich sowieso besonders lecker und durch den leichten Salzgehalt wird zum einen der Karamellgeschmack unterstrichen und zum anderen die Cookies nicht "zuuu" süß. Probiert das Rezept für die Salted Peanuts Toffee Cookies unbedingt mal aus, wenn ihr euch die gesalzene Erdnüsse gar nicht vorstellen könnt, könnt ihr natürlich auch ungesalzene verwenden. Ich reibe die Erdnüsse übrigens ganz leicht mit einem trockenen Küchentuch ab, da ich manche Erdnüsse wirklich sehr salzig finde, aber das ist natürlich Geschmackssache. Weitere leckere Cookie-Rezepte findet ihr übrigens [hier](#). Übrigens essen wir diese Salted Peanuts Toffee Cookies auch im Sommer (zum Beispiel zu Iced Moccachino o.ä.) sehr gerne, Cookies gehen immer und dieses Rezept schmecken nicht nur Cookie-Liebhabern wie mir...

ZUTATEN FÜR DIE SALTET PEANUTS TOFFEE COOKIES:

- 125g weiche Butter, in Stücken
- 100g Zucker

- 100g brauner Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt* oder 1 Tüte Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 200g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 5-10 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 200g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- ca. 100g weiche Toffee-Bonbons (z.B. von Werthers Echte Sahnetoffees oder Sahne Muh-Muhs)

SALTET PEANUTS TOFFEE COOKIES ZUBEREITEN:

- Die Toffee-Bonbons grob in Stücke hacken. (Größe je nach Geschmack).
- Wer die Erdnüsse nicht ganz so salzig mag, kann diese vorher mit einem Küchentuch etwas abreiben.
- Den Backofen auf 180°C O-U-Hitze (160°C Umluft) vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt* und dem Ei schaumig rühren. **Thermomix:** 30 Sek./Stufe 4
- Das Mehl, Salz und Backpulver hinzuzufügen und alles miteinander zu einem homogenen Teig verrühren. **Thermomix:** 40 Sek./Stufe 4
- Zuletzt die Erdnüsse und Toffee-Bonbons dazugeben und unterheben. **Thermomix:** 30 Sek./Stufe 2,5 Linkslauf
- Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich benutze sehr gerne einen kleinen Eis-Portionierer.) mit genügend Abstand zwei mit Backpapier belegte Backbleche (oder Zaubersteine) verteilen.
- Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Bei O-U-Hitze müssen die Cookies nacheinander (mittlerer Einschub) gebacken werden.
- Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen.
- Die Backbleche auf ein Abkühlgitter stellen und die Cookies darauf etwas abkühlen lassen, anschließend herunter nehmen und die fertigen Saltet Peanuts Toffee Cookies auf dem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

