

Ingrediënten voor 30 personen

150 gram pindakaas zonder stukjes  
125 gram zachte roomboter  
150 gram lichtbruine basterdsuiker  
1 ei (M)  
200 gram bloem en 1 theelepel bakpoeder of 200 gram zelfrijzend bakmeel  
Mespunt zout  
Plm. 100 gram ongezoeten pinda's

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Duits

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Pinda Cookies of ook wel Pindakoekjes

Ik vond dit recept in een bijlage van een Duits tijdschrift. De "cookies" (koekjes) leken me zo lekker en dat zijn ze ook. Ze zijn heel gemakkelijk te maken. Alle ingrediënten door elkaar mengen, bolletjes vormen, pinda's erop en bakken maar !! N.B. In het deeg zit ook pindakaas verwerkt, dat maakt de koekjes extra lekker

### Hulpmiddelen

Bakplaat bekleed met bakpapier  
mengkom  
mixer of keukenmachine

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 160 graden hete-lucht of 180 graden boven- en onder-warmte). Bakplaat bekleden met bakpapier. Alle ingrediënten (behalve de pinda's) door elkaar kneden tot je een mooi glad deeg krijgt wat niet aan je handen kleeft (anders nog een beetje bloem of meel toevoegen). Van het deeg 30 balletjes vormen. Over de bakplaat verdelen. Beetje plat drukken. Pinda's erover verdelen (zie foto). In het midden van de voorverwarmde oven plm. 15 tot 20 minuten bakken. Af laten koelen dan lekker genieten.

### Serveertips

Lekker koekje bij koffie en thee.

