

Erdnuss - Mürbchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 180 Plätzchen

1		Ei (Gewichtsklasse 3)
125	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Erdnuß-Creme
75	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Ungesalzene Erdnußkerne

Anleitung:

1. Ei trennen. Mehl, Zucker, Eigelb, Erdnuß-Creme und Fett zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2. Erdnüsse hacken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und kleine, ca. 2x3 cm große ovale Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und mit Erdnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) ca. 10 Min. backen.

Kalorien: Stck. 10 kcal.

Zubereitungszeit: 60 min.