

Erdnuß - Rosinen - Knusprige Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter
4		Getrocknete Aprikosen
80	Gramm	Zucker
100	Gramm	Erdnuß-Creme (crunchy)
50	Gramm	Rosinen
1		Ei
50	Gramm	Ungesalzene Erdnüsse

Anleitung:

Mehl und Backpulver mischen. Butter in Flöckchen zugeben und unterkneten. Aprikosen klein schneiden, mit Zucker, Erdnußcreme und Rosinen zufügen und gut untermischen. Ei leicht verquirlen und unterkneten. Teig in 25 Portionen teilen, zu ca 3 cm großen Bällchen rollen und auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Mit einer Gabel etwas flach drücken, sodaß ein Muster entsteht. Mit Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca 10 bis 12 Minuten backen.