

Erdnußbutter - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Stück.

PEANUTBUTTERCOOKIES

2	Teel.	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Butter (125g) zimmerwarm
1/2	Teel.	Festes Pflanzenfett (125g) Zimmerwarm
1	Teel.	Zucker (250g)
2	Stücke	Eier
1	Teel.	Erdnußbutter (300g)

Anleitung:

Den Ofen auf 175° vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und Salz untermengen. Beiseite stellen. Butter, Fett und den gesamten Zucker in einer großen Schüssel mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe leicht schaumig schlagen. Die Eier einzeln zufügen und jedesmal gut verrühren, dann die Erdnußbutter (zimmerwarm) unterschlagen. Die Mehlmischung tassenweise zugeben und gut einrühren. Den Teig zu 2-3 cm große Kugeln formen und diesen im Abstand von 4-5 cm auf ein nicht eingefettetes Blech setzen. Jede Kugel mit einer Gabel zweimal flachdrücken, so daß Karomuster entstehen und die Plätzchen gut 0,5 cm dick werden. In der Ofenmitte 10-12 min goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Plätzchen halten sich luftdicht abgeschlossen bis zu einer Woche.