

Erdnusstaler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Mehl, (405)
1	Messersp.	Backpulver
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Butter
1		Ei(er) (Kl M)
80	Gramm	Erdnüsse, (ungesalzen)
2	Teel.	Kakaopulver, ungesüßt

Anleitung:

Mit ungesalzenen Erdnüssen Butter mit Zucker, Salz und Ei glatt rühren. Mehl mit Backpulver sieben und darunter rühren. Unter 2/3 der Masse die fein gehackten Erdnüsse kneten. Kakaopulver unter den restlichen Teig. Beide Teige kalt stellen.

Aus dem hellen Teig eine Rolle von etwa 2 cm Ø formen. Den dunklen Teig ausrollen, mit Wasser bepinseln und die Rolle einschlagen. Die Rolle kurz in den TK bis sie mit dem Messer in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten werden kann. Die Scheiben auf Backpapier bei ca. 160° C Umluft 10 Min goldgelb backen. Die Rolle kann vor dem Backen noch mit Wasser eingestrichen und in grob gehackten Erdnüssen gerollt werden.

Zubereitungszeit:30 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad:simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe