

## Kinderleichte Erdnuss-Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 25 Portionen

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter
4	Stücke	Aprikosen (getrocknet)
80	Gramm	Zucker
100	Gramm	Erdnusscreme
50	Gramm	Rosinen (kernlos)
1	Stück	Ei
	Etwas	Mehl
50	Gramm	Erdnüsse (ungesalzen)

### Anleitung:

1. Schritt Backofen auf 190° C vorheizen. 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.

2. Schritt Teig in 25 Portionen teilen, zu ca. 3 cm großen Bällchen rollen und auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Mit einer Gabel leicht flach drücken, so dass ein Muster entsteht. Mit Erdnüssen garnieren und 10-12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps: Ersetzen Sie die Rosinen nach Belieben durch weiße Schokolade. Glatte Erdnusscreme ergibt eine feinere, weniger mürbe Konsistenz. Kühlen Sie ihre Handgelenke unter kaltem Wasser, bevor Sie die Butter unterkneten, dann klebt die Mischung nicht so sehr an den Fingern. Für dünnere Kekse den Teig auf wenig Mehl ausrollen und rund ausstechen.