

Knusprige Erdnuss - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

150	Gramm	Butter
150	Gramm	Erdnusscreme (chrunchy)
175	Gramm	Zucker, brauner (Kandisfarin)
1		Ei(er)
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
175	Gramm	Erdnüsse, geröstet + gesalzen, grob gehackt

Anleitung:

Butter und Erdnusscreme gut verrühren. Nacheinander Zucker, Ei, Salz und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Mit Hilfe von Frischhaltefolie den Teig zu einer Rolle formen und darin eingeschlagen 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Den Teig in dünne Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen, etwas abflachen und mit einer Seite in die Erdnüsse drücken. Auf ein Blech mit Backpapier legen - Abstand halten (laufen etwas auseinander) und bei 170° im vorgeheizten Backofen ca. 13 Min. backen.

Ergibt ca. 40 St.

Tipp: Nach dem Abkühlen in einer Dose, mit Back/Butterbrotpapier dazwischen, aufbewahren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe