

Streuselkekse mit Erdnüssen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

375	Gramm	Mehl
250	Gramm	Kalte Butter
120	Gramm	Zucker
1		Eigelb
1		Vanilleschote

STREUSEL

60	Gramm	Butter, geschmolzen
50	Gramm	Erdnussbutter
125	Gramm	Mehl
60	Gramm	Zucker
125	Gramm	Ungesalzene gehackte Erdnuskerne

HIER BLEIBT BESTIMMT KEIN KRÜMEL ÜBRIG.....!!!

Anleitung:

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Eigelb und das ausgekratzte Vanillemark sowie eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt eine Stunde kühl stellen. Für die Streusel, die geschmolzene Butter, Erdnussbutter, Mehl, Zucker und den gehackten Erdnüssen zunächst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem Streuselteig verkneten. Den Mürbeteig 3mm dick ausrollen und Blüten oder andere Formen ausstechen. Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit den Streuseln bestreuen. Streusel leicht andrücken. Bei 200 Grad etwa 10 Min backen. Zutaten für 75 Portionen: