

Erdnuss - Sesam - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

SCHMECKEN AUCH AUSSERHALB DER WEIHNACHTSZEIT

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Erdnussbutter, gesalzen (Pindakaas)
120	Gramm	Zucker, weißer
120	Gramm	Zucker, braun
1		Eigelb
1/4	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Sesam

Anleitung:

Die beiden Buttersorten schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker unterrühren. Das Eigelb hinzufügen und verrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. In die Masse sieben und unterrühren. Den Teig für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend kleine Kugeln formen und in den Sesamkörnern wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Daumen etwas flachdrücken.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft auf der zweiten Schiene von unten in etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

Die Teigmenge reicht für 50 - 60 Kekse.

Tipp: Ich verwende holländisches Pindakaas, das ist gesalzene Erdnussbutter. Dann passt es auch mit den angegebenen Zuckermengen. Ansonsten ist es sinnvoll, bei Verwendung von gesüßter Erdnussbutter, die Zuckermengen zu reduzieren.