

## REZEPT-SAMMLUNG

# Knackige Erdnussplätzchen

### Zutaten für ca. 50 Stück:

100g Butter  
150g Mehl  
125g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
½ TL Zimt  
1 EL Erdnusscreme, fein  
100g Erdnüsse, geschält und gesalzen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butter weich werden lassen und mit dem Zucker und dem Salz cremig aufschlagen. Das Ei und die Erdnusscreme unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt mischen und unter die Buttermasse melieren, bis der Teig schwerreißend vom Löffel fällt.

Mit einem in Mehl getauchten Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zu Häufchen formen.

Mit den Erdnüssen bestreuen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und genießen...

Arbeitszeit: 30 Minuten  
Ruhezeit: keine  
Backzeit: 180°C, 15 Minuten