

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