

## Erdnussbutterkekse



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
30 Stück



Zubereitungszeit  
20 Minuten



Backzeit  
10 Minuten



Temperatur  
200° Umluft

### Zutaten

200 gr Mehl

100 gr Zucker

100 gr Rohrzucker

120 gr Butter

160 gr cremige Erdnussbutter

1 Ei

je 0,5 Tl. Natron und Backpulver

eine Prise Salz

Topping

gesalzene Erdnüsse



### Zubereitung

Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

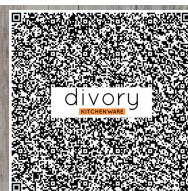
Mehl mit Natron und Backpulver mischen.

Weiche Butter mit beiden Zuckersorten und Salz sehr schaumig schlagen. Ei und Erdnussbutter zufügen und weiter schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Knethaken einsetzen und Mehl zufügen. So lange kneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Mit Hilfe eines Esslöffels ca. Pingpongball große Bällchen formen. Diese auf dem Blech nebeneinander legen und flach drücken. Mit Erdnüsse dekorieren und diese leicht andrücken.

Ca. 10 Minuten backen.



divory

**-15%**  
**RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte  
auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

