

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.

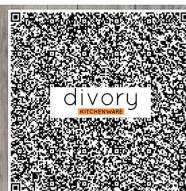
Mehl mit Natron und Backpulver mischen.

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

