

Backen im Advent

Rezept für Erdnussplätzchen:



- 150g Erdnussbutter
- 100g weiche Butter/Margarine
- 120g Zucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g Erdnüsse

1. Erdnussbutter, weiche Butter/Margarine und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen und unterrühren.
2. Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermengen und unter die Erdnussbuttermasse heben, sodass ein homogener Teig entsteht. Erdnüsse grob hacken und in den Teig kneten.
3. Den Teig zu Minigolfball-großen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zwischen den Plätzchen dabei genug Platz lassen; in die Cookies ein Gittermuster mit einer Gabel drücken.
4. Die Kekse bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 10 bis 15 Minuten backen.

