



Erdnussplätzchen

Ein einfaches Rezept für knusprige Erdnusskekse mit Erdnussbutter, das garantiert gelingt und schmeckt.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Erdnusscreme

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g brauner Zucker

½ TL Salz

1 Ei (Größe M)

etwa 1 TL Wasser

Außerdem:

Wasser

150 g ungesalzene Erdnuskerne

Wie backe ich ganz einfach Erdnussplätzchen?:

1 All-in-Teig zuereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen und auf einem Teller oder Brett etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Erdnussplätzchen zubereiten:

Anschließend die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Abstand auf das Backblech legen, dünn mit Wasser bestreichen, die Erdnüsse darauf verteilen und etwas andrücken. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Erdnussplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man die Erdnussplätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

