

Erdnusstaler

Knusprige Plätzchen mit Erdnüssen zur Weihnachtszeit

etwa 120 Stück

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pr. Salz

125 g Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

100 g ungesalzene Erdnusskerne

2 TL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Erdnüsse fein hacken.

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges abnehmen und auf der Arbeitsfläche die Erdnüsse unterkneten. Daraus 2 cm dicke Rollen formen. Unter das übrige Drittel den gesiebten Kakao kneten. Den dunklen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen, dünn mit Wasser bepinseln und die Rollen darin einschlagen. Rollen etwa 1 Std. kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



- 3 Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, Taler auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten

Plätzchen mit Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bepinseln Sie vor dem Backen die Rollen mit Wasser und wälzen Sie diese in Sesamsamen oder dragierten Schokoladestreuseln.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

