

Rezept

Erdnuss-Schnitten

Ein Rezept von Erdnuss-Schnitten, am 03.05.2024

Zutaten

300 g ungesalzene Erdnüsse

50 g Zucker

1/2 TL Zimt

150 g Mehl

1 Ei

2 EL Zucker

Fett für das Blech

100 g weiche Butter

2 Eier

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten
Zitrone

1/2 Päckchen Backpulver

1 EL Milch

1/2 TL Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Erdnüsse trocken in einer Pfanne leicht rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Backblech fetten. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen. Zimt, Zitronenschale, 200 g Erdnüsse, Mehl und Backpulver unterheben. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen.
2. Ei mit Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die restlichen 100 g Erdnüsse mit Zucker und Zimt vermischen und darüber streuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. hellbraun backen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in 2 × 5 cm große Streifen schneiden.