

Rezept

Schnelle zarte Erdnusseufzer

Ein Rezept von Schnelle zarte Erdnusseufzer, am 29.09.2023

Zutaten

100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse	150 g Mehl
100 g weiche Butter	50 g stückige oder cremige Erdnussbutter
50 g Zucker	2-3 Pck. Vanillezucker
geröstete, gesalzene Erdnüsse für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Erdnüsse im Blitzhacker fein mahlen und mit dem Mehl vermischen.
2. Die Butter mit Erdnussbutter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten.
3. Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und zu Kugeln (ca. 2 cm Ø) formen. Die Kugeln auf die Backbleche setzen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 20 Min. hell backen.
4. Die Plätzchen ganz kurz abkühlen lassen, dann nacheinander sofort vorsichtig in dem Vanillezucker wälzen. Für die Deko in jedes Plätzchen ebenfalls vorsichtig je 1 Erdnusskernhälfte eindrücken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.