

Erdnuss-Cookies



Zutaten für 60 Plätzchen

Für den Erdnusskaramel:

*150g Erdnüsse
150g Puderzucker
100 ml Sahne
1 Essl. Erdnussöl*

Für den Teig:

*100g weiche Butter
150g gemahlene oder fein
gehackte Erdnüsse
1 Essl. Erdnusscreme (keine
Erdnussbutter)
150g brauner Rohrzucker
1 Ei
150g Dinkelmehl (Typ 630)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 Päckchen Backpulver*

Zubereitung:

Für den Erdnusskaramel den Puderzucker in einem kleinen Topf schmelzen und 150g Erdnüsse untermischen. Dann die Sahne angießen und unter ständigen Rühren einkochen lassen bis eine ganz steife Masse entsteht. Die Erdnussmasse auf einem mit Erdnussöl eingefetteten Backpapier mit einem in Erdnussöl eingetauchten Löffel auseinander streichen. Alles abkühlen lassen und dann in kleine Stücke brechen.

Für den Teig die Butter, die Erdnusscreme, das Ei und den Zucker schaumig schlagen. Dann die restlichen Zutaten unterrühren. In Folie packen und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig etwa 1/2cm dick ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit Stücken vom Erdnusskaramel belegen. Bei 160° Umluft etwa 15 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Backofen variieren.