

Erdnussplätzchen

Zutaten

- 150g Butter
- 175g Erdnussbutter mit Stücken
- 175g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- 200g Erdnüsse, geröstet und gesalzen

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Teig kneten und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln rollen, etwas abflachen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Da die Plätzchen etwas auseinander gehen empfehlen sich ca. 18-20 Plätzchen pro Blech.

Bei 170°C (Ober-/Unterhitze) ca. 13 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun sind.