

Erdnuss Plätzchen



Einkaufsliste:

250g Mehl
90g Butter
120g Erdnussbutter
60g Zucker
1 Messerspitze Backpulver
1-2EL Milch

180g brauner Zucker
50g Butter
280g Erdnüsse, ungesalzen

So wird's gemacht

Für den Teig Mehl, Butter und Erdnussbutter mit dem Zucker verrühren. Milch nur so viel hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht, ggf. mehr Mehl hinzugeben. Teig mehrere Rollen formen und 30 Minuten kalt stellen.

Teigrollen in Scheiben schneiden und die Plätzchen im Ofen bei 180°C Umluft 8-12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Derweil den Zucker mit 3EL Wasser karamellisieren und die Butter vorsichtig unterrühren. Kurz köcheln lassen. Zum Schluss die Erdnüsse unterheben. Etwa 1EL der Masse auf je ein Plätzchen geben und komplett auskühlen lassen.