

Erdnussbutter Kekse

Zutaten:

- 100 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Butter
- 2 EL Erdnussbutter (oder Erdnussmus)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Erdnüsse



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Butter mit dem Ei, dem Erdnussmus, Vanillezucker, einer Prise Salz und Zucker schaumig.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es unter die feuchten Zutaten.
3. Rühre die Erdnüsse ein.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Teig mit einem Löffel als kleine Häufchen darauf. Lass genügend Abstand dazwischen. Die Cookies gehen im Ofen noch etwas auseinander.
5. Der Teig reicht für 3 Bleche. Du kannst sie gleichzeitig bei **160°C** Umluft backen oder nacheinander bei **180°C Ober-/Unterhitze** in den Ofen schieben. Die Backzeit beträgt etwa **10 - 12 Minuten**. Wir backen sie nacheinander, da sie so knuspriger werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

