

Erdnusskekse

Zutaten Teig:

300 g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver
100 g braunen Zucker
(Rohrzucker)
1 Tüte Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
125 g Butter
1 Ei
1 Eiweiß



Zutaten Erdnusstopping:

200 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse
1 Eigelb
1 Eßl. Milch
1 Prise Salz

Im vorgeheizten Backofen auf mittleren Schiene. backen
170° Umluft
190° Ober-/Unterhitze
Backzeit 15 Min.

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und dann auf die Arbeitsfläche schütten.
2. Butter, Ei und Eiweiß dazu geben und von Hand zu einem Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen und für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Der gekühlte Teig läßt sich dann besser schneiden.
4. Die Erdnüsse portionsweise zwischen den Handflächen reiben um sie zu trennen.
5. Das Eibelb mit Milch und Salz verrühren.
6. Die gekühlte Teigrolle in 8 mm dicke Scheiben schneiden.
7. Die Scheiben auf einer Seite mit der Eimilch bestreichen.
8. Diese Seite nun in die Erdnüsse drücken.
9. Den Backofen vorheizen.
10. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
11. Die Kekse darauf verteilen und die Erdnüsse andrücken.
12. Das Blech in den Backofen schieben und 15 Min. backen.