

Leckere Erdnuss-Plätzchen

Zutaten:

- 75 g Erdnusscreme
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 300 g Erdnüsse

Zubereitung:

1. Zu Beginn musst du die Erdnüsse und die weiche Butter mit dem Rührgerät zwei Minuten lang schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker rührst du danach unter. Das Ei schlägst du für eine Minute unter der Masse. Die erste Hälfte der Erdnüsse mischt du unter deine Masse.
2. Nun brauchst du ein Teelöffel. Mit diesem gibst du kleine Teighäufchen auf einem mit Backpapier belegtem Blech. Übrige Erdnüsse verteilen und etwas andrücken.
3. Die Plätzchen müssen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 13 Minuten goldbraun backen!

Viel Spaß beim Backen und Essen!