Einfache Erdnusskekse

Das Rezept von den einfachen Erdnusskeksen schmeckt schön mürbe. Eine wunderbare Nascherei, grade in der kühleren Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Rohrzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
125 g	Butter (kalt)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eiweiß

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch

Zum Belegen

150 g	ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung

1. Für die einfachen **Erdnusskekse** das Mehl, das Backpulver, den braunen Zucker, den

Vanillezucker, den Zimt und das Salz in einer Schüssel miteinander vermengen.

2. Dann die Butter in Stücke, das Ei und das Eiweiß hinzufügen.

3. Nun alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

4. Danach die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

5. Den Teig anschließend zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 5cm), in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

6. Als nächstes das Eigelb, mit der Milch verschlagen.

7. Jetzt die Teigrolle in ca. 0,5-0,8 cm dicke Scheiben schneiden. Parallel den Backofen auf ca. 185°C Ober/Unterhitze vorheizen.

8. Diese hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Eigelb bepinseln.

9. Dann nach Belieben die Kekse mit den Erdnüssen belegen und leicht in den Teig drücken. Die Kekse nun im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die einfachen Erdnusskekse kann man noch zusätzlich mit etwas geschmolzener Schokolade dekorieren.