Erdnussbutter-Kekse

Die Erdnussbutter-Kekse sind schnell und kinderleicht gebacken. Ein Rezept das besonders deine Kinder lieben werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

125 g	Butter (weich)
125 g	Erdnussbutter (cremig)
150 g	brauner Zucker
100 g	Zucker (weiß)
2 Stk.	Eier
2 EL	Milch
2 TL	Vanilleextrakt
350 g	Mehl
1 TL	Natron
100 g	Schokolade (zartbitter, gehackt)

Zubereitung

1. Um die **Erdnussbutter-Kekse** zuzubereiten zuerst den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Erdnussbutter mit der weichen Butter, braunen Zucker und weißen Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzugeben und verrühren. Das Vanilleextrakt und Milch dazu geben.

3. Das Mehl mit Salz und Natron vermischen und zum Teig geben. Die Schokolade in kleine Stück hacken und unterrühren.

4. Mit einem Teelöffel Häufchen auf das Backblech geben. Die Erdnussbutter-Kekse im Backofen zirka 13-15 Minuten goldbraun backen.

5. Vom Ofen nehmen etwas abkühlen lassen und mit einer Spachtel vom Backblech lösen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp