

Sam's Erdnussbutterkekse

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 125 g** Butter oder Margarine – ($\frac{1}{2}$ Tasse - Sanella)
- 140 g** Erdnussbutter – ($\frac{1}{2}$ Tasse - JIF Extra Crunchy Peanut Butter)
- 105 g** Fein Zucker – ($\frac{1}{2}$ Tasse - Südzucker)
- 110 g** Brauner Zucker – ($\frac{1}{2}$ Tasse - Südzucker)
- 1** Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillin flüssig – (von FUCHS oder McCormick Vanille Extract)
(**Geheim Tipp:** zusätzlich 1 Fläschen Dr. Oetker Buttervanille oder Rum Aroma)

- 230 – 250 g** Mehl – (**ca. 1 $\frac{1}{4}$ Tasse** – Aurora Weizenmehl Type 405)
- $\frac{3}{4}$ TL Kaiser Natron
- $\frac{1}{4}$ TL Salz

- 50 g** Schokoblättchen – (**ca. $\frac{1}{4}$ Tasse**)
- 100 g** ungesalzene Erdnüsse – (**ca. $\frac{1}{2}$ Tasse**)

Zubereitung:

Butter, Erdnussbutter, Zucker, brauner Zucker, Ei und Vanille (+ Dr. Oetker Aroma) mit den Besen des elektischen Handrührgerätes durchrühren bis eine sehr cremige Masse entsteht (ca. 4 – 5 Minuten). Mehl, Natron und Salz zusammen in eine Schüssel sieben, langsam zu der cremigen Butter-Zucker-Mischung geben und sehr gut vermischen. Mehl zugeben bis die Mischung nicht mehr klebt. Schokoblättchen und Erdnüsse dazugeben und nochmal gut durchrühren.

Etwa 1 Tasse weißen Zucker in einen Teller geben. Von dem Teig Bällchen von etwa 3 cm Durchmesser in der Hand formen und in dem Zucker rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in 5 cm Abstand legen. (ca. 4 Stück in einer Reihe, 3 Reihen auf einem Blech) Anschließend die Kugeln plattdrücken und mit einer Gabel nochmals flach drücken. Ca. 10 bis 12 Minuten (keine Heißluft !!) im auf 190°C vorgeheizten Backofen backen. 5 – 7 Minuten abkühlen lassen und dann vom Backblech nehmen.

Notizen: