

Erdnussplätzchen

Zutaten

- 250 Gramm Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 80 Gramm Zucker (feinst)
- 90 Milliliter Sonnenblumenöl Bratöl
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 140 Gramm Mehl Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

Von den Erdnüssen 100 g grob hacken. Restliche Erdnüsse mit dem Zucker zusammen sehr fein mahlen. Mit Öl, Kardamom und 50 g von den gehackten Erdnüssen in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Hand Rührers zu einem Teig verkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen, der nicht an den Händen klebt.

Teig mit den Händen zu knapp 4 cm langen, fingerdicken Laibchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Restliche gehackte Erdnüsse drüberstreuen. Auf der 2. Schiene von oben bei 160 Grad in etwa 25–30 Minuten hellbraun backen.

5. Herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen, die Plätzchen sind sehr mürbe und zerbrechen schnell. Etwas Puderzucker darüberstäuben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Erdnussplätzchen

Zutaten

- 250 Gramm Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 80 Gramm Zucker (feinst)
- 90 Milliliter Sonnenblumenöl Bratöl
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 140 Gramm Mehl Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

Von den Erdnüssen 100 g grob hacken. Restliche Erdnüsse mit dem Zucker zusammen sehr fein mahlen. Mit Öl, Kardamom und 50 g von den gehackten Erdnüssen in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Hand Rührers zu einem Teig verkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen, der nicht an den Händen klebt.

Teig mit den Händen zu knapp 4 cm langen, fingerdicken Laibchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Restliche gehackte Erdnüsse drüberstreuen. Auf der 2. Schiene von oben bei 160 Grad in etwa 25–30 Minuten hellbraun backen.

5. Herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen, die Plätzchen sind sehr mürbe und zerbrechen schnell. Etwas Puderzucker darüberstäuben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Erdnussplätzchen

Zutaten

- 250 Gramm Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 80 Gramm Zucker (feinst)
- 90 Milliliter Sonnenblumenöl Bratöl
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 140 Gramm Mehl Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

Von den Erdnüssen 100 g grob hacken. Restliche Erdnüsse mit dem Zucker zusammen sehr fein mahlen. Mit Öl, Kardamom und 50 g von den gehackten Erdnüssen in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Hand Rührers zu einem Teig verkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen, der nicht an den Händen klebt.

Teig mit den Händen zu knapp 4 cm langen, fingerdicken Laibchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Restliche gehackte Erdnüsse drüberstreuen. Auf der 2. Schiene von oben bei 160 Grad in etwa 25–30 Minuten hellbraun backen.

5. Herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen, die Plätzchen sind sehr mürbe und zerbrechen schnell. Etwas Puderzucker darüberstäuben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Erdnussplätzchen

Zutaten

- 250 Gramm Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 80 Gramm Zucker (feinst)
- 90 Milliliter Sonnenblumenöl Bratöl
- 1 TL Kardamom (gemahlen)
- 140 Gramm Mehl Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

Von den Erdnüssen 100 g grob hacken. Restliche Erdnüsse mit dem Zucker zusammen sehr fein mahlen. Mit Öl, Kardamom und 50 g von den gehackten Erdnüssen in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Hand Rührers zu einem Teig verkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen, der nicht an den Händen klebt.

Teig mit den Händen zu knapp 4 cm langen, fingerdicken Laibchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Restliche gehackte Erdnüsse drüberstreuen. Auf der 2. Schiene von oben bei 160 Grad in etwa 25–30 Minuten hellbraun backen.

5. Herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen, die Plätzchen sind sehr mürbe und zerbrechen schnell. Etwas Puderzucker darüberstäuben.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de