

Erdnuss Cookies (ca. 32 Stück)

240 g Erdnüsse (geröstet und gesalzen)

270 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

100 g brauner Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Zimt

125 g Butter in Stücken

2 Eier

1 EL Milch

Zubereitung:

80 g Erdnüsse klein hacken (4 sec. Stufe 7 im TM)

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Butter, 1 Ei und 1 Eiweiß

Dazugeben und mit dem Handrührgerät verrühren (30 sec Stufe 4 im TM)

Mit der Hand gut durchkneten und zu einer Rolle formen (5 cm).

1 Stunde kalt stellen

Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Eigelb mit Milch verquirlen.

Die Hälfte der Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das Blech setzen.

Mit der Eier-Milch bestreichen, die Hälfte der übrig gebliebenen Erdnüsse darauf verteilen

Und fest andrücken. Die Kekse ca. 15 min. backen.

Dann die andere Hälfte der Teigrolle ebenso verarbeiten

