

Sam's Erdnussbutterkekse

Zutaten für ca. 40 Stück:

125 g Butter oder Margarine – (**½ Tasse** - Sanella)

140 g Erdnussbutter – (**½ Tasse** - JIF Extra Crunchy Peanut Butter)

105 g Fein Zucker – (**½ Tasse** - Südzucker)

110 g Brauner Zucker – (**½ Tasse** - Südzucker)

1 Ei

½ TL Vanillin flüssig – (von FUCHS oder McCormick Vanille Extract)

(**Geheim Tipp**: zusätzlich 1 Fläschen Dr. Oetker Buttermilch oder Rum Aroma)

230 – 250 g Mehl – (ca. **1 ¼ Tasse** – Aurora Weizenmehl Type 405)

¾ TL Kaiser Natron

¼ TL Salz

50 g Schokoblättchen – (**ca. ¼ Tasse**)

100 g ungesalzene Erdnüsse – (**ca. ½ Tasse**)

Zubereitung:

Butter, Erdnussbutter, Zucker, brauner Zucker, Ei und Vanille (+ Dr. Oetker Aroma) mit den Besen des elektrischen 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: