

# Erdnuss-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

100 g weiche Butter

130 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

2 nicht gehäufte EL Erdnussbuttercreme fein

100 g gehackte Erdnüsse

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

1 TL Backpulver

## **Zubereitung:**

Mit dem Flexi Butter und Zucker cremig rühren. Die Erdnussbutter und das Ei während des Rührvorganges dazu geben.

Mehl, Zimt, Salz und Backpulver vermischen und zur Butter-Ei-Masse in die Schüssel geben.

30 g der gehackten Erdnüsse noch zum Teig hinzufügen.

Nun aus dem Teig Kugeln formen und diese mit dem Handballen flach drücken.

Mit den restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 15 Minuten backen.

Fertig sind sie je nach Größe und Backofen, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben.