

Erdnussli

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g Speisestärke
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter
200 g ungesalzene, geriebene
Erdnüsse

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 3 cm dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Den Teig zu 4 cm langen, erdnussförmigen Stücken formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten