

Erdnuss Plätzchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die Tage werden kürzer und das Wetter wird allmählich dunkel und nass. Die Winterzeit ist angebrochen und mit ihr die besinnliche Adventszeit. Die Weihnachtsmärkte werden langsam aufgebaut und die Straßen duften nach gebrannten Mandeln, Glühwein und frisch gebackenen Keksen.

Doch jedes Jahr die gleichen Sorten backen? Langweilig! Wer endlich wieder ein wenig Abwechslung in die Weihnachtsbäckerei bringen möchte, sollte sich mit saisonaler Ware begnügen und Erdnüsse gehören dazu.

Wussten Sie, dass die Erdnuss eigentlich gar keine Nuss ist? Biologisch gesehen zählt sie zu den Hülsenfrüchten, wird aber aufgrund ihres Namens oftmals falsch kategorisiert. Im Supermarkt sollte sie daher eher bei den Erbsen und Bohnen eingeordnet werden.

Diese Erdnuss Plätzchen sind eine hervorragende Abwechslung zu den nussigen Florentinern. Die Fusion aus Butter, Zucker und Erdnüssen erinnert an sämige Erdnussbutter und verspricht einen

vollmundigen Geschmack. Damit lassen sich Ihre Liebsten sicherlich beeindrucken.

Zutaten

• Für den Mürbeteig

- 300 Gramm Mehl, Typ 405, gesiebt
- 200 Gramm Butter
- 75 Gramm Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Ei

• Für den Belag

- 200 Gramm Zucker
- 20 Gramm Butter 50 ml Wasser
- 300 Gramm geschälte, ungesalzene Erdnüsse

Wer auf der Suche nach ungesalzene Erdnüssen ist, aber nicht alle per Hand schälen möchte, kann diese auch in einem Online-Shop erwerben.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit einer Messerspitze Backpulver, einer Prise Salz, Kakao, Ei und Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gehüllt, ca. 30 min. in den Kühlschrank legen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Schritt2

Danach den Teig 0,5 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch ausrollen und ca. 8 cm große Plätzchen ausstechen. Das ergibt dann etwa 20 Stück.

Schritt3

Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und auf der 2. Schiene von oben ca. 15 min. backen und anschließend auskühlen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Zucker goldgelb schmelzen und karamellisieren lassen. Mit dem Wasser ablöschen und die Butter dazu geben, etwa auf die Hälfte cremig einkochen lassen, erst dann die Erdnüsse unter mengen.

Schritt5

Einen guten Esslöffel in die Mitte der Plätzchen setzen und fest werden lassen.

Falls die nach diesem Rezept noch ein paar der eigentlichen Hülsenfrüchte übrig haben, können Sie Erdnusssoße selber machen. Mit Fleisch oder gebratenem Gemüse ein wahrer Hochgenuss.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Teegebäck, Vegetarisch **Zutaten:** Erdnuss

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal) 280
- Eiweiß (g) 6
- Fett (g) 17
- KH (g) 26
- Cholesterin (mg) 37

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdnuss-plaetzchen/>