

Erdnussbutter-Schokoladen-Kekse



(für 18 Stück)

Zutaten

- 120g weiche Butter
- 120g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200g Mehl
- Vanille
- 60g ungesüßte Erdnussbutter mit Stücken
- 20g Schokotropfen

Zubereitung

- 1) Die weiche Butter mit dem Zucker ca. fünf Minuten mit dem Rührgerät cremig schlagen. Danach wird das Ei dazu gerührt.
- 2) Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mischen und zur Butter-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss die Erdnussbutter, die Schokotropfen und etwas Vanille in den Teig rühren.
- 3) Kugeln formen und jeweils neun Stück auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Varianten

- Zusätzlich kann man noch einen Guss aus Zartbitterkuvertüre auftragen und Muster mit Zuckerguss und einem Spritzbeutel malen.
- Für den Zuckerguss habe ich ca. 40g Puderzucker mit 1 ½ Esslöffeln Wasser vermischt, sodass eine dickflüssige Konsistenz entsteht, die man gut aufspritzen kann.