Erdnussbutter-Kekse

Kekse & Kleingebäck · ca. 25 Stück · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 100 g weiche Butter
- 150 g cremige Erdnussbutter
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 180 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Erdnussbutter, beide Zuckersorten und Ei in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 4** cremig rühren.
3. Mehl, Natron und Salz zugeben und **15 Sek./Linkslauf/Stufe 4** verkneten.
4. Walnussgroße Kugeln formen, auf die Bleche setzen und mit einer in Zucker getauchten Gabel kreuzweise flach drücken. Ca. 10–12 Minuten backen – die Mitte darf noch weich sein.

> **Tipp:** Wer es knackiger mag, nimmt Erdnussbutter mit Stückchen. Die Kekse werden beim Abkühlen fester.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/