

Erdnussbutterkekse

Die Erdnussbutterkekse schmecken lecker knusprig und aromatisch nach Erdnussbutter und Schokolade! Die kleinen Köstlichkeiten sind perfekt für den weihnachtlichen Plätzchenteller, aber auch das ganze Jahr über der Hit!

Das Rezept und die Bilder zur Zubereitung wurden mir von der lieben Anne, die ich in einem Kräuterkurs kennenlernte, zur Verfügung gestellt. Ihr liebes Enkelkind ist ebenfalls von Zöliakie betroffen und die leckeren Kekse werden jedes Jahr zubereitet. Herzlichen Dank, liebe Anne, für das wunderbare Rezept! Die himmlischen Kekse wird es bei uns zuhause nicht nur zur Weihnachtszeit geben ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 50 Kekse = 1,5 Backbleche

150g Erdnussbutter

125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

150g Rohrohrzucker

1 Ei

200g [Mehlmischung UNIVERSAL](#) von Tanjas glutenfrei ODER 175g Mehlmischung auf Maisbasis plus 1/2 gestrichener TL Xanthan. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Backpulver

1 Prise Salz

80g gehackte Schokolade (ggf. laktosefrei)

80g gehackte Erdnüsse

1. Erdnussbutter, Butter, Rohrohrzucker und Ei zu einer

gleichmäßigen Masse verrühren. Hierzu eignet sich das Handrührgerät mit Quirlen bestens.

2. Alle restlichen Zutaten mischen und unter die Erdnussbuttermasse rühren. Den Teig, zugedeckt mit Folie, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag teelöffelgroße Stücke vom Teig abnehmen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

4. Die Teigkugeln mit einer Gabel etwas eindrücken, sodass das Muster der Gabel zu sehen ist.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 15 Minuten backen.

6. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech auskühlen lassen und dann in eine Plätzchendose geben.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 100g vegane Margarine ersetzen. Milchfreie Schokolade oder Kuvertüre einsetzen.







rezepte-glutenfrei.de