

## KNUSPRIGE ERDNUSSBUTTERKEKSE

1 großes Ei	schaumig rühren
115 g weiche Butter	unterrühren
125 g Erdnusscreme*	
130 g Mascobado*	
½ TI gemahlene Vanille*	
225 g Mehl + 1 TI Backpulver	mischen und unterkneten

\*

\* diese Artikel sind im fairen Handel erhältlich

ca. 20 Portionen mit einem Löffel abstechen, zu Kugeln formen und in 200g gehackten Erdnüssen wälzen

bei 180°C ca. 15 Min. backen, auf dem Blech einige Minuten ruhen lassen!  
Bald aufessen 😊! Verlieren sonst an Knusprigkeit