

Knusperkekse mit Erdnüssen

Zutaten:

- 70 g Erdnüsse, leicht gesalzen
- 100 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Staubzucker
- 1 EL [Fandler Erdnussöl](#)
- 1 Ei
- 150 g Mehl (alternativ Erdnuss- oder Mandelmehl)
- 0,5 TL Zimt
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. 50 g der Erdnüsse grob hacken, die restlichen zur Dekoration halbieren.
2. Butter mit Staubzucker und Erdnussöl schaumig rühren. Danach das Ei hinzufügen und weitere 1 Minute rühren.
3. Mehl mit Zimt, Backpulver und gehackten Erdnüssen vermischen und unter die Buttermasse kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und mit Klarsichtfolie bedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und auf einem Bogen Backpapier 3 mm dick ausrollen. Die gewünschte Form ausstechen und die Kekse auf die Backbleche legen.
7. Mit den Erdnusshälften verzieren und 10 Minuten backen.

Guten Appetit!