



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

Erdnusskekse

18 Kekse

Zutaten:

- 2 EL / 30 g Dinkelmehl 1050
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 120 g Erdnussmus aus gerösteten Erdnüssen
- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 30 EL Hafer-Cuisine
- 1 TL Rapsöl
- 70 g Margarine
- 80 g Rohzucker
- 50 g gesalzene Erdnüsse

So wird es gemacht:

1. Das Dinkelmehl 1050 mit Weinsteinbackpulver, Rapsöl und 2 EL Wasser verrühren.
2. Das entstandene Gel mit den restlichen Zutaten (außer den gesalzenen Erdnüssen) zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit den Händen flach drücken, sie sollen ca. 7 – 8 cm im Durchmesser groß sein.
5. Die Kekse auf das Backblech legen und auf jeden Keks 4 – 5 Erdnüsse andrücken.
6. Im Backofen bei 180°C 20 – 25 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.