

Erdnussbutterkekse mit Salzkaramell

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 14 Kekse

Für die Kekse

220 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
90 g Margarine (vegan)
140 g Erdnussbutter
90 g Rohrzucker
30 g gesalzene Erdnüsse

Für das Salzkaramell

100 g Zucker
1 Esslöffel Margarine (vegan)
60 ml Pflanzenmilch
1 Prise(n) Salz

Erdnussbutter auf's Brot kann ja jeder. Darum backst du ab heute knusprige **Erdnussbutterkekse** und haust damit jedes Schleckermäulchen aus den Socken. Du fragst dich, was allen Erdnussfans bei jedem Bissen vor Gaumenfreude die Schuhe auszieht? Es ist der salzige Kick, für den **gesalzene Erdnüsse** und Fäden aus **Salzkaramell** als Topping sorgen. Dank pflanzlicher Margarine im Teig und Pflanzenmilch im selbstgemachten Karamell verleiten diese Kekse auch **Veganer** zu

Luftsprüngen in der Backstube.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Kekse Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.

- 3 -

1 EL Rohrzucker beiseitelegen. Restlichen Rohrzucker mit Margarine und Erdnussbutter in einer weiteren Schüssel verrühren. Erdnussbutter-Mischung zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.

- 4 -

Mit den Händen zu einer Teigkugel verkneten und zu einer Rolle mit 6-8 cm Durchmesser rollen. Mit einem Scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und vorsichtig auf dem Backblech auslegen.

- 5 -

Gesalzene Erdnüsse hacken. Kekse mit gehackten Erdnüssen bestreuen und leicht andrücken. Restlichen Rohrzucker darüber streuen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

- 6 -

Für das Salzkaramell Zucker in eine beschichtete Pfanne geben bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er goldbraun ist. Dabei erst umrühren, wenn er beginnt sich golden zu färben. Margarine mit einem Holzlöffel unterrühren und Karamell von der Hitze nehmen. Salz

Erdnussbutterkekse mit Salzkaramell

dazugeben und zusammen mit Pflanzenmilch unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

- 7 -

Kekse nach Belieben mit Salzkaramell toppen.