

ERDNUSS- BISCOTTI

ERDNÜSSE, KAREMELL UND
SALZ? EIN ECHTER KLASSIKER!



1 Den Backofen auf 190° vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Die kalte Margarine in Flöckchen zugeben und mit den Händen rasch einarbeiten. Die Pflanzenmilch und die Erdnüsse zufügen und alles sehr kurz verkneten.

2 Den Teig dritteln und drei Rollen (Ø ca. 4 cm) formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 12 Min. im Backofen (Mitte) backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Rollen kurz abkühlen lassen.

3 Jede der Rollen in zwölf ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen dicht an dicht auf das Blech legen (sie gehen nicht mehr wesentlich auf) und weitere 5 Min. backen. Die fertigen Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für das Karamell den Zucker mit Margarine und 2 EL Wasser in einem Topf zum Schmelzen bringen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Mischung unter Rühren ca. 5 Min. karamellisieren lassen.

5 Mit einem Löffel dünne Karamellfäden über die fertigen Kekse ziehen und trocknen lassen.

FÜR DEN TEIG

300 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
1 TL Backpulver
1 gestrichener TL Salz
150 g Zucker
90 g kalte Margarine*
120 ml Pflanzenmilch*
150 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

FÜR DAS KAREMELL

60 g Zucker
1 EL Margarine*

AUSSERDEM

Backpapier für das Blech

FÜR 36 STÜCK

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 16 Min.

Pro Stück ca. 95 kcal, 2 g EW, 5 g F, 11 g KH

SÜSS-SALZIG