

# Erdnussplätzchen



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



BACKZEIT:



LEICHT



PROFI-PATIS-SERIE-HAKEN



BACKBLECH

## ZUTATEN:

- 150g weiche Margarine
- 150g Streuzucker
- 4 Esslöffel Erdnussbutter
- 150g gehackte Erdnüsse
- 180g Mehl
- Mit Zucker überzogene Schokoladenbonbons, Schokodrops und Erdbeerborten zur Verzierung

## ZUBEREITUNG:

- Den Ofen auf 190 °C, 375 °F, Gas Stufe 5 einstellen. Ein Backblech einfetten.
- Margarine und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem Profi-Patisserie-Haken verrühren, bis die Mischung weich und locker ist.
- Erdnussbutter, Erdnüsse und Mehl hinzugeben. Gut durchmischen.
- Auf einer gemehlten Arbeitsfläche in eine Wurstform rollen und in 12 Plätzchen schneiden. Mama oder Papa werden dir dabei helfen.
- Mit einer kleinen Menge Plätzchenteig Mausohren machen, zwei Schokodrops für die Augen, ein Schokoladenbonbon für die Nase und eine Erdbeerborte für einen Schwanz verwenden.
- Ca. 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Der Ofen wird sehr heiß sein. Mama oder Papa sollten dir Bescheid geben, wenn die Plätzchen fertig sind.