



ERDNUSSBUTTER-PLÄTZCHEN AUS DER PLÄTZCHENPRESSE VON PAMPERED CHEF

Wichtig!!!

Zutaten bitte zimmerwarm verarbeiten - Teig sofort nach dem Rühren verarbeiten - Nicht auf Backpapier, da es zu glatt ist - Stoneware und Backblech nicht einfetten! Nach dem Backen nur 3 Min. auf dem warmen Zauberstein ruhen lassen, dann sofort auf ein Kuchengitter zum Auskühlen geben.

ZUTATEN

- 180 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g cremige Erdnussbutter (ohne Stückchen)

Zum Verzieren:

- 50 g geschmolzene Schokolade
- 2 EL ungesalzene Erdnüsse

ZUBEREITUNG

- Verrührt den Zucker mit dem Ei.
- Erdnussbutter hinzugeben und so lange rühren, bis es gut vermischt ist (nicht zu lange rühren)
- Scheibe mit Lieblingsmotiv in die Plätzchenpresse einlegen (Zahl muss nach außen zeigen) und mit einer leichten Drehung fixieren.
- Teig in die Presse einfüllen und so lange an der Kurbel drehen, bis sich der Teig in der Presse verfestigt hat.
- Plätzchenpresse auf den NICHT gefetteten und KALTEN Zauberstein aufsetzen und so lange an der Kurbel drehen (1/2 - 3/4 Umdrehung), bis das erste Plätzchen auf dem Zauberstein haften bleibt - dann die Plätzchenpresse vorsichtig anheben.
- Zauberstein mit Plätzchen auf den Rost legen, und dann in der untersten Schiene für ungefähr 15 Minuten in den auf 200 Grad bei Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und Plätzchen gold-braun ausbacken (da jeder Backofen anders backt, bitte auf Augenkontakt bleiben).
- Direkt nach dem Backen jedes Plätzchen vorsichtig mit dem kleinen Servierheber vom Zauberstein nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Bitte nicht auf dem Zauberstein abkühlen lassen, sonst lösen sich diese nicht vom Stein.
- Nach belieben mit geschmolzener Schokolade und zerstoßenen Erdnüssen verzieren.
- Vor dem Reinigen, den Zauberstein komplett auskühlen lassen!

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de