



**Gesamtzeit:** 55 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 40 Personen

# Erdnusssspritzgebäck

## Erdnusssspritzgebäck

200 g weiche Butter

100 g Nick Peanutbutter creamy

125 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Ei

350 g Mehl

1 Prise(n) Salz

4 Esslöffel Milch

## Für die Dekoration:

100 g Zartbitter- oder Vollmilkschokolade (geschmolzen)

50 g gehackte Erdnüsse

## Erdnusssspritzgebäck

1.

Die weiche Butter zusammen mit der Erdnussbutter, dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig schlagen.

Das Ei hinzufügen und gut vermischen, bis die Masse schön glatt ist. Das Mehl nach und nach unterrühren. Die Milch untermischen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in beliebigen Formen spritzen (z.B. Kringel, S-Formen oder gerade Linien).

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kekse ca. 10-12 min. backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Die Kekse nach dem Abkühlen mit geschmolzener Schokolade verzieren. Dafür die Schokolade entweder in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen oder in der Mikrowelle schmelzen.

Sofort nach dem Verzieren die gehackten Erdnüsse auf die geschmolzene Schokolade streuen, damit sie haften bleiben. Trocknen lassen.