

Doppel-Nussis

Zutaten:

200 Gramm Butter
75 Gramm Erdnusscreme
175 Gramm brauner Zucker
1 Ei
Mark von 2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
300 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 Gramm dunkle Schokoladenraspel
200 Gramm Walnusskerne, grob gehackt
100 Gramm Erdnusskerne, geröstet und gesalzen

Zubereitung:

Butter, Erdnusscreme, Zucker und Ei cremig rühren. Salz und Vanillemark zufügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Schokorasipel, Walnuss- und Erdnusskerne unterrühren, dann unterkneten. Von dem Teig walnussgroße Portionen abnehmen und zu Kugeln formen.

Kugeln auf Backbleche legen und bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 20 bis 25 Minuten hellbraun backen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/doppel-nussis>