Schoko-Erdnuss-Kekse



Bevor ich noch einmal die Koffer packe und für ein weiteres langes Wochenende Richtung Südfrankreich rolle, musste natürlich noch einmal der Ofen angeworfen werden. Naschkater und ich hatten Lust auf süße Knabberei und ich außerdem Lust auf Erdnuss-Mus und Schokolade. Also verarbeitete ich die Reste aus zwei Gläsern Mus, eines war mit Stückchen, eins ohne. Die Menge reichte genau für die halbe Menge in meinem Rezept, das ich aus dem Buch „Muffins & more“ von GU genommen und etwas abgewandelt habe.

Erdnüsse und vor allem Erdnussbutter oder –mus fällt bei mir in die Kategorie Phasenabhängigkeit. Kennt ihr das?
Eine enge Freundin von mir isst seit ich sie kenne jeden Abend (sofern sie zuhause isst) das gleiche: 2 Toasts, 8 Tomätchen, 2 Scheiben Käse und eine festgelegte Anzahl Scheiben Wurst. Ganz, ganz selten wird es mal ein Tomaten-Mozzarella-Salat mit Focaccia.

Ich würde wahnsinnig werden. Nicht nur, weil ich mich generell schnell langweile und immer gerne viel Neues kennen lerne und ausprobiere. Aber vor allem, weil ich nie lange Lust auf das Gleiche habe.



Stattdessen habe ich Phasen: Meine Maiswaffel-Phase hielt

recht lange, ich liebte diese knusprigen Scheiben mit Käse oder Quark zum Abendessen. Zum Frühstück wechseln bei mir Müsli-Phasen mit Brot-Phasen und Pfannkuchen-Phasen. Momentan liebe ich Eisblattsalat, obwohl ich den sonst gar nicht so sehr mag. Und etwa einmal im Jahr habe ich eine Erdnuss-Phase, von der besagte Gläser übrig geblieben waren.
Was für Phasen habt ihr und wie lange dauern sie? Schreibt mir doch einen Kommentar, ich bin gespannt auf eure Geschichten!!



Im Originalrezept steht übrigens Erdnussbutter, aber das Mus

hat genauso gut funktioniert und enthält auch nur Erdnussfett und nichts Weiteres. Die Schokolade kam dazu, den Honig habe ich weggelassen.
Die Kekse schmecken nicht zu süß, was wir sehr mögen. Wer es süßer mag, gibt den 1 EL Honig vielleicht besser dazu und evtl. noch einen EL Zucker mehr, da reduziere ich ja gerne etwas. =)

Für ca. 35 Stück (je nach Größe):
40 g weiche Butter
110 g Erdnussmus (oder –butter)
1 Päckchen Vanillezucker
140 g Zucker
(1 EL Honig)
1 Ei
45 ml Milch
240 g Dinkelmehl (Type 630)
1 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz (wenn das Erdnussmus nicht gesalzen ist)
50 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
Die weiche Butter mit Erdnussmus, Vanillezucker, Zucker (und Honig) verrühren, dann das Ei und die Milch zufügen und vermischen.
In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Schokostückchen vermischen, dann zur Buttermischung geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
Jeweils 1 gehäuften TL abstechen, zu einer Kugel rollen und aufs Blech setzen. Etwas Abstand (ca. 5 cm) zwischen den Kugeln lassen. Dann mit einer Gabel zweimal kreuzweise flach drücken, sodass dabei ein Gittermuster auf den Keksen entsteht.
12-14 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern hellbraun werden, dann den Ofen ausmachen, die Bleche herausholen und die Kekse kurz abkühlen lassen. Dann auf Gitter setzen und

vollständig auskühlen lassen.
Luftdicht in einer Keksdose lagern.



Wenn ihr diese Zeilen lest, genieße ich ein paar entspannte

Tage am Mittelmeer bei Cassis.
Euch wünsche ich ein ebenso entspanntes Wochenende mit genussvollen Tagen!
Eure Judith