Peanuts Hearts

Der Clou ist das Topping aus karamellisierten Erdnüssen

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 11 min

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 1 Messerspitze Vanillemark
- 1 Ei
- 2 EL Erdnussbutter, ohne Stückchen
- 125 g kalte Butter

Zutaten für das Topping

200 g Erdnusskerne, ungesalzen
200 g Zucker
2 EL Sahne
2 EL Wasser

Zubereitung

1. Mehl, Puderzucker, Zitronen-Abrieb und Vanillemark in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken.
2. In diese Mulde das Ei und die Erdnussbutter geben.
3. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und am Rand verteilen. Alles mit den Knethaken eines Rührgerates oder Küchenmaschine verkneten. Dann den Teig mit den Händen noch kurz weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt. Evtl. 1 EL Milch oder Wasser dazugeben. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Auf das Backblech legen und 10-12 Minuten hell backen.
7. In der Zwischenzeit die Erdnüsse in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.
8. In der heißen Pfanne Zucker, Sahne und Wasser karamellisieren lassen, von der Herdplatte nehmen, die gehackten Erdnüsse dazugeben und unterheben.
9. Jewels 1 TL vom Topping auf jedes Herz setzen und auskühlen lassen.