

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Erdnussrechtecke

Zutaten für den Teig:

100 g weiche Butter
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
1 Ei
100 g Erdnussbutter mit Stückchen
150 g Mehl (Type 550)
50 g Haferflocken
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
¼ TL Salz

Für den Guss:

150 g Vollmilch-Schokoladenglasur
50 g Erdnussbutter mit Stückchen

Den Backofen auf 180 °C, Umluft 160 °C, Gas Stufe 3 vorheizen.

Für den Teig Butter und beide Zuckersorten zusammen mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Ei und Erdnussbutter unterrühren.

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und nach und nach unterrühren.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben oder evtl. ein Backblech mit einem dreifach gefalteten Alufolienstreifen oder einen variablen Backrahmen abtrennen.

Den Teig mit angefeuchteten Händen in die Form drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.

Im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Guss: Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen lassen und die Erdnussbutter unterrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen und fest werden lassen. Alles erkalten lassen und dann die kleinen Tortenfotos mit einem Klacks Eiweiß befestigen und auflegen.