

## Erdnussbutterkekse mit Schokotropfen

Anzahl: Für ca. 25 Stück

### Zutaten:

50 g vegane Zartbitter-Schokotropfen  
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
125 g vegane Margarine (z. B. von Alsan)  
50 g Puderzucker  
50 g vegane Erdnussbutter ohne Stückchen  
100 g unraffiniertes Rohrzucker

**BITTE BEACHTEN:** Teig muss mind. 2 Stunden kühlen

### Zubereitung:

Schokotropfen mit Mehl und Salz mischen.  
Margarine und Puderzucker mit Quirlen weiß-cremig aufschlagen. Erdnussbutter und Mehl-mischung unterrühren. Teig halbieren. Aus jedem Stück eine Rolle ( $\varnothing$  ca. 3,5 cm) formen.  
In Folie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Rollen dünn mit Wasser einpinseln.  
Rohrzucker auf einen Teller geben und Rollen darin kräftig wälzen. Zucker gut andrücken.  
Rollen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Backofen nacheinander auf der zweiten Schiene von unten etwa 12–15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Zeiten:

Zubereitungszeit: 30 Minuten

**Pro Stück:** 110 kcal/470 kJ, 13 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 6 g Fett

Von der „slowly veggie“ – Redaktion gebacken.