



Erdnuss-Klotz-Brötchen

Zutaten für etwa 20 Brötchen:

160g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100g Haferflocken
90g Butter
60g Erdnussbutter
120g brauner Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 Ei

Butter, Erdnussbutter, braunen Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann das Ei dazu geben. Wenn der Teig glatt ist, Mehl, Backpulver, Salz und Haferflocken drunter mischen. Den Teig in Folie einpacken und 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Danach Brötchen formen und bei 200 Grad für etwa 15 min backen.