



Menge 30 - 35 Stück



Dauer bis zu 0 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ERDNUSS-KNUSPER-KRINGEL

Erdnuss und Schoko sind einfach ein Dreamteam - auch in unserer crunchigen Keksversion!



### Zutaten

110 g	weiche Butter
75 g	Erdnussbutter „creamy“
75 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
190 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
10 g	echter Kakao (gesiebt)
2 EL	Milch
50 g	Diamant Grümmel Kandis

### Zubereitung

1. Butter mit Erdnussbutter, Diamant Feinster Zucker und Salz cremig verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig halbieren. Kakao und Milch zu einer Teighälfte geben und glatt verkneten.
3. Hellen und dunklen Teig separat rechteckig ausrollen (ca. 40 x 25 cm). Dann übereinanderlegen und von der Längsseite her aufrollen.
4. Diamant Grümmel Kandis auf der Arbeitsplatte verteilen und Teigrolle darüber rollen, sodass sich der Kandis rundherum gut verteilt.
5. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10–15 Minuten backen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.