

# Erdnusstaler

150g weiche Butter

200g Erdnussmus ungesalzen (gibt's von *Alnatura*)

4 EL Sesamsaat

1 Ei

125g Buchweizenmehl

125g Weizenvollkornmehl

Butter und Erdnussmus mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Eier, Mehl und Sesamsaat hinzugeben. Rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Mit den Händen Kugeln formen und diese platt drücken. So entstehen Taler. Bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft ca. 15min backen.