

# erdnuss-Ingwer plätzchen

## Zutaten:

(ergibt 50-60 Plätzchen)

250g weiche Butter  
1 Glas Erdnußbutter  
Crunch  
5 cm großen, frisch  
geriebenen Ingwer  
75g Trinkschokolade  
Tempeltrunk

80g Chai Latte  
Masaala  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Vanillezucker  
370 g Mehl  
180g brauner Zucker

### ZUBEREITUNG:

Alles gut verkneten und den Teig halbieren, in die eine Hälfte 75g Bio Trinkschokolade Tempeltrunk „Ingwer“ einarbeiten und in die andere Hälfte 80g Bio Chai Latte „Masaala“ Ingwer/Chili einarbeiten. Kleine Kugeln formen und mit klein gehackten, kandierten Ingwerstückchen und Erdnußkernen bestreuen. Mit Heißluft, 160 Grad, 15-17 Min. backen.



Bon Appetit