

Surinamische Erdnusskekse (Weltgebetstag 2018)

- **Surinaamse Erdnusskekse** (niederländisch: Surinaams Pindabanket) sind in Suriname wie in den Niederlanden auch als *Pindakoekjes* bekannt. Sie werden häufig auf surinamischen Festen und Feiern serviert, passen aber auch hervorragend zum Nachmittagstee oder -kaffee.
- **Zutaten**
 - 500g ungesalzene Erdnüsse
 - 280g Rohrzucker, ersatzweise brauner Zucker
 - 4Pck Vanillezucker
 - 300g Butter
 - 500g gesiebtes Mehl (Typ 405)
 - 20g Backpulver
 - 1 EL Vanillearoma
 - 1 EL Mandelaroma
 - 4 Eier
- **Vorbereitung**
 - Eine Handvoll Nüsse beiseitelegen, den Rest in einer Mühle grob mahlen.
 - Den Vanillezucker in eine Küchenwaage geben und dann mit Zucker auf 280g auffüllen.
- **Fertigstellung**
 - Den Backofen auf 165° vorheizen
 - Butter und Zucker mit den Aromen in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
 - Die Eier Stück für Stück hineinschlagen und unterrühren bis sie vom Butter-Zucker-Gemisch aufgenommen wurden.
 - Mit einem Holzlöffel die grob gemahlene Erdnüsse hineinrühren.
 - Danach das Mehl mit dem Backpulver hinzugeben, sodass ein knetbarer Teig entsteht.
 - Diesen Teig gründlich durchkneten.
 - Mit zwei Esslöffeln aus dem Teig Häufchen mit einem Durchmesser von ca. 4-5 cm auf dem Backpapier auslegen.
 - Mit der Löffelrückseite (evtl. mit Mehl bestäuben) die Häufchen etwas eindrücken.
 - In jeden Keks einige halbierte Erdnüsse von den beiseite gestellten Nüssen eindrücken.
 - Die Backbleche nacheinander in den Ofen schieben und die Kekse in 15 – 20 Minuten goldbraun backen.
 - Dabei darauf achten, dass sie nicht zu braun werden.
 - Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.