

Erdnuss-Chüechli

(Bild oben)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 25 Min.
für 12 ofeneste Förmchen von je ca. 7 cm Ø, gefettet

50 g Butter	in einer grossen Pfanne schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen
5 Esslöffel Erdnussbutter (Crunchy, ca. 80 g)	
½ Tasse Milch	
2 Eier	alles begeben, gut verrühren
2 Tassen Mehl	
1 Tasse Rohzucker	
1 ½ Teelöffel Backpulver	alles begeben, mit dem Gummischaber gut daruntermischen, Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Pro Stück (½): 8 g Fett, 5 g Eiweiss, 28 g Kohlenhydrate, 861 kJ (206 kcal)



Cornflakes-Chüechli

(Bild unten)

150 g Butter verwenden. Erdnussbutter durch ½ Tasse **Blütenhonig** (ca. 170 g) ersetzen. Rohzucker durch 1 Tasse **Cornflakes** (z. B. Crunchy Nut) ersetzen. Zubereiten und backen wie Erdnuss-Chüechli.

1 Tasse = 2 dl, locker gefüllt, flach gestrichen