

HASELNUSS KEKSE

★★★★★ 4.4 bei 37 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen für 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die kleinen Raute (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-raute-set/>) Kekse ausstechen (Boden und Deckel). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.
- 3 Die ausgekühlten Keksböden mit Ribiselmarmelade bestreichen und die Deckel daraufsetzen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

- | | |
|--------|----------------------|
| 130 g | Weizenmehl 700 |
| 50 g | gemahlene Haselnüsse |
| 100 g | Butter |
| 80 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |

ZUM VERZIEREN

Ribiselmarmelade