

HASELNUSSKEKSE

★★★★☆ 4.7 bei 51 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl und die Nüsse in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und den Dotter dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten und für ca. 45 Minuten kaltstellen.
- 2** Anschließend walnussgroße Stücke abstechen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein Backpapier legen und mit einer Gabel leicht eindrücken. Bei 160 Grad für ca. 10 Minuten backen und noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR CA. 30 STÜCK

TEIG

115 g	Weizenmehl 700
75 g	geriebene Haselnüsse
100 g	kalte Butter
50 g	Zucker
1	Dotter