

HASELNUSSKEKSE

★★★★☆ 4.6 bei 23 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus dem Mehl, Nüssen, Zucker und Eigelb einen Teig zubereiten. Diesen für ca. 45 Minuten kalt stellen.
- 2 Anschließend walnussgroße Stücke abschneiden 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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

CA. 30 STÜCK

TEIG

115 g	Weizenmehl 700
75 g	Haselnüsse
100 g	Butter
50 g	Zucker
1	Eigelb