

# HASELNUSSKEKSE

★★★★☆ 4.7 bei 43 Bewertungen



1 h 15 min



Mürbteig



Heißluft



160 Grad



10 min

## Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1 (<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.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR CA. 30 STÜCK

### TEIG

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