



Baumnuss-Kekse

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.
Aufgehen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 30 Min.

100g	Weichen Butter
------	----------------

100g	Zucker
1 Stck	frisches Ei
1 Prise	Salz

125g	gemahlene Baumnüsse
------	---------------------

100g	Weissmehl
50g	Baumnussmehl



So wird's gemacht

1. Butter 10-15min schaumig rühren, bis sich Spitzchen bilden.
2. Ei, Zucker und Salz beifügen.
3. Gemahlene Baumnüsse darunter ziehen.
4. Weissmehl und Baumnussmehl beifügen und alles zu einem Teig kneten. Diesen anschliessend 30 Min kaltstellen. Der Teig kann in diesem Zustand auch gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
5. Teig auswallen und Kekse in der gewünschten Form ausstechen oder ausschneiden. Kekse bei 220°C Umluft im Backofen ca. 30 min. backen.

Tipp: Die Kekse sind besonders dekorativ, wenn Sie abschliessend in Schokolade getunkt, vor dem Backen mit Eigelb bestrichen oder mit einer Nuss, welche mit einem Tupfen Eigelb angeklebt wurden, verziert werden.

Pro 100g: 64g Fett, 4g Eiweiss, 15g Kohlenhydrate, 2'685 KJ (650 kcal)