

HASELNUSS KEKSE



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

Zubereitung

Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen für 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse ausstechen (Boden und Deckel). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.

Die ausgekühlten Keksböden mit Ribiselmarmelade bestreichen und die Deckel daraufsetzen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.