

HASELNUSS KEKSE

★★★★☆ 4.4 bei 33 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen für 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die die kleinen Raute (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-raute-set/>) Kekse ausstechen (Boden und Deckel). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.
- 3 Die ausgekühlten Keksböden mit Ribiselmarmelade bestreichen und die Deckel daraufsetzen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

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