

Haselnusskekse mit Haselnussmehl



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

150 g Fandler Haselnussmehl
150 g Haselnüsse, gemahlen
20 g Stärkemehl
50 g Rohrohrzucker, fein
1 Msp Backpulver
2 Prisen Zimt
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Prise Kardamom
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Fandler Haselnuss-Salz
100 g Butter
1 Ei, zimmerwarm
150 g rote Marmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach vermengen und rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunden kühlen.

Den Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen, die Plätzchen auf das Blech legen und im Ofen ca. 8–10 Minuten goldgelb backen.

Die Hälfte der Kekse noch warm mit Marmelade bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammenkleben. Mit Staubzucker bestreuen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Margit Krausler!