

# HASELNUSSKEKSE MIT HASELNUSSMEHL

## 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 Marmelade, rot, zum Füllen  
Staubzucker, zum Bestreuen  
Ausstecher, nach Belieben



## 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.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!