

Gefüllte Haselnusskekse



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Butter	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	80 g
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 2 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen (am Besten aus der Hälfte des Teiges Kekse mit Loch in der Mitte)

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheiztem Rohr bei 160 - 170° ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Ausgekühlt mit Ribiselmarmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Dieses Rezept stammt von der 4-Hauben-Köchin Johanna Maier.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1259-Gefuellte-Haselnusskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at