

Nussecken (Weihnachtskekse)



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	200 g
Feinkristallzucker	200 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Esslöffel
Geriebene Nüsse	200 g
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Aus 250g Mehl, 200g Butter, 100g Zucker, 2 Dotter und dem Backpulver rasch einen Mürbteig kneten, diesen im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Belag:

100g Butter, 100g Zucker, 1 Eßlöffel Wasser, Vanillezucker miteinander aufkochen lassen, Nüsse einrühren, auskühlen lassen.

Mürbteig auswalken, auf ein Blech legen, mit dem Belag bestreichen, bei 175° backen, noch warm in Rauten schneiden.

Nach dem Auskühlen zwei Ecken in Schokoglasur tauchen.

TIPP:

Weitere leckere Weihnachtskekse findest du in unserer Diashow für Weihnachtsrezepte!

Gutes Gelingen wünscht

