

Schnell gemachte Weihnachtskekse

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Nüsse	1 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (glatt)	1 Tasse(n) / Glas
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Brauner Zucker	1 Tasse(n) / Glas
Butter	1 Tasse(n) / Glas
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Teelöffel
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Teelöffel
Rosinen / Sultaninen	1 Tasse(n) / Glas
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	1 Tasse(n) / Glas
Haferflocken	1 Tasse(n) / Glas
Erdnussbutter / Erdnusscreme	1 Tasse(n) / Glas
Feinkristallzucker	1 Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	1 Tasse(n) / Glas

Zubereitung:

1 Tasse entspricht 250 ml!

Die Butter mit der Erdnussbutter cremig mixen, dann nach und nach die anderen Zutaten untermischen, zum Schluss die Eier zugeben.

Rohr vorheizen, ,it einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Backen bei ca. 175-180 °C. 10-12 Minuten lang!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-733-Schnell-gemachte-Weihnachtskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at