



Feine Friesenkekse, aus Oma`s Rezeptbuch

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell, mürbe und zart, einfach und schnell, wer kann da wieder stehen?

Zutaten

- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 250 g Butter
- 2 Eigelbe
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zum Bestreichen:
- 2 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 200 g gehackte Mandeln

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Mehl sieben und mit der Speisestärke und einer Prise Salz mischen. Die gehackte Mandeln mit dem Zucker vermengen, zum Wälzen auf ein eine Platte geben.

Schritt2

Ein Drittel der Butter, die Eigelbe, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Küchenmixer schaumig rühren.

Schritt3

De Mehlmischung unterheben und die restliche Butter unterkneten; 20 min. in Küchenfolie kalt stellen.

Schritt4

Den Teig inunmehr in etwa 4 cm dicke Rollen formen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt5

Das Eiweiß mit einem El Wasser verklappern und die einzelnen Kekse mit einem Küchenpinsel einstreichen; anschließend in der Zucker-Mandelmischung wälzen.

Schritt6

Auf einem Backblech mit Backpapier auslegen und bei 200° C

Schritt7

ca.10 min. backen.

Schritt8

Die Kekse sollen möglichst hell bleiben, die Mandeln leicht gebräunt, ev. während des Backprozesses abdecken.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-friesenkekse-aus-omas-rezeptbuch/>