



Gefüllte, buttrige Haselnusskekse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Feines, hausgemachtes Teegebäck

Zutaten

- (Ausreichend für ca. 50 Kekse)
- 200 g Butter
- 300 g gesiebttes Mehl
- 100 g Puderzucker
- 80 g Haselnüsse, gerieben
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- ½ Glas rote Johannisbeermarmelade oder Gelée

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder eben von Hand gut miteinander zu einem Mürbeteig verkneten. In Küchenfolie 30 min. im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt2

½ cm dick ausrollen in beliebige Formen Kekse ausstechen und mit kleinem Abstand auf ein mit Backpapier legen.

Schritt3

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen und die Haselnusskekse goldbraun und kross ca. 12 - 15 min. backen.

Schritt4

Auskühlen lassen, mit roter Johannisbeermarmelade oder Gelée bestreichen und zusammen setzen,

mit Puderzucker einstäuben.

Schritt5

- 200 g Butter

Schritt6

- 1 Ei

Schritt7

- 300 g Weizenmehl glatt

Schritt8

- 80 g Haselnüsse gerieben

Schritt9

- 100 g Staubzucker

Schritt10

- Staubzucker zum Bestreuen

Schritt11

- 1 Prise Zimt

Schritt12

- Ribiselmarmelade passiert

Schritt13

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten (alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten). Teig mindestens 1/2 Stunde rasten lassen. Teig 2 mm dick ausrollen, beliebig geformte Kekse ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr bei 160- - 170°C goldbraun backen.

Schritt14

2) Kekse auskühlen lassen, mit Marmelade zusammensetzen und mit

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, schnell, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-buttrige-haselnusskekse/>