



# 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/>