Haselnusskekse

Das Rezept: Schnell und einfach. Das Ergebnis: Köstliche Haselnusskekse für Weihnachten, Advent, Partys oder einfach nur so...!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
200 g	Zucker
50 g	Rohrzucker (braunen)
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Haferflocken
100 g	Haselnüsse (gemahlene)

Zubereitung

1. Für die Haselnusskekse ein Blech mit Backpapier belegen und das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl mit Backpulver versieben, Haferflocken und gemahlene Haselnüsse untermischen.

2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Butter schaumig schlagen. Rohrzucker, Zucker und Salz unterrühren. Anschließend das Ei einschlagen und einrühren. Die trockenen Zutaten unter den Teig rühren.

3. Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abnehmen und mit Abstand auf das Blech setzen. Bei Bedarf etwas flachdrücken. Etwa 15 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der komplette Teig verarbeitet ist.

Tipp

Die Haselnusskekse vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen oder mit einer beliebigen Glasur überziehen.