Macadamia Kekse

Wer gerne Nuss-Plätzchen isst, wird diese Macadamia-Kekse lieben! Das Rezept dafür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

100 g	Macadamianusskerne
150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Orangenschale (gemahlene)
100 g	Butter (kalte)
40 Stk.	Macadamianusskerne

Zubereitung

1. Für die Macadamia-Kekse die Macadamia-Nüsse im Mixer fein mahlen und mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Nach und nach Eigelb, Orangenschale und Butter in kleinen Stückchen unterheben.

2. Alles zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig zu kleinen (haselnussgroßen) Kugeln formen und auf die Backbleche legen. In jede Kugel eine Macadamianuss drücken. Im Ofen ca. 8-12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Macadamia-Kekse nach Belieben mit etwas Zuckerguss verzieren.