Nusskringel-Kekse

Die mürben Nusskringel-Kekse werden durch ihre zweifarbige Optik und den nussigen Mantel auf jedem Weihnachts-Kekseteller zum Blickfang. Ein einfaches Rezept zum Nachbacken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

2 Stk.	Eier
160 g	Butter
200 g	Weizenmehl
100 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise	Salz
35 g	gemahlene Haselnüsse
0.5 TL	Zimt
1 TL	Kakaopulver
50 g	Haselnüsse (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Nusskringel-Kekse** zuerst die Eier trennen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Aus Weizenmehl, Butter, einem Eidotter, Staubzucker und einer Prise Salz entsteht ein geschmeidiger Grundteig. Diesen in drei Portionen teilen – zwei davon später für die hellen Teigschichten verwenden.

2. Der dritte Teil wird mit gemahlen Haselnüssen, Kakao, Zimt und dem zweiten Eidotter zu einem aromatischen, dunklen Teig ergänzt.

3. Nun die beiden hellen Teigstücke zu einem großen Rechteck ausrollen. Eine Lage Frischhaltefolie verhindert, dass der Teig beim Ausrollen klebt. Den dunklen Teig ebenfalls ausrollen, jedoch etwas kleiner. Die helle Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen und die dunkle Schicht darauflegen. Dank der Folie lassen sich beide Teige leicht aufeinanderlegen

und festdrücken.

4. Das Teigrechteck längs halbieren und beide Streifen straff zu Rollen formen. Diese mit Eiweiß bepinseln und großzügig in gehackten Haselnüssen wälzen. Anschließend die Rollen in Folie wickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen – so lassen sie sich später perfekt schneiden.

5. Währenddessen den **Backofen** auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier belegen. Die gekühlten Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und zirka 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen die Nusskringel-Kekse in luftdichten Keksdosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp