

Omas Haselnusskekse

Omas Haselnusskekse sind schnell zubereitet und begeistern auf dem Plätzchenteller zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
200 g	Haselnüsse (gemahlen)
0.25 TL	Zimt
75 g	Weizenmehl (Type 405)
150 g	Haselnüsse (ganz, für die Deko)

Zubereitung

1. Für **Omas Haselnusskekse** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier, Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig schlagen. Die gemahlenen Haselnüsse, Zimt und das Mehl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Kleine Teigportionen direkt auf das vorbereitete Backblech spritzen. Alternativ kannst du Teighäufchen mit einem Teelöffel setzen. Auf jedes Plätzchen eine ganze Haselnuss als Dekoration legen und leicht andrücken. Die Haselnusskekse im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und gekühlt in Keksedosen aufbewahren.

Tipp

Omas Haselnusskekse noch zusätzlich nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Selbstgemahlene frische Haselnüsse sorgen für ein intensiveres Aroma.