Walnuss-Kekse

Das Rezept von den Walnuss-Keksen schmeckt besonders gut zur Advent und Weihnachtszeit. Die Kekse gelingen mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

200 g	Butter (weiche)
50 g	Honig
80 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelbe
300 g	Mehl
2 EL	Walnusshälften (gerieben)
Nach Belieben	Walnusshälften (zum Belegen)

Zubereitung

1. Für die **Walnuss-Kekse** die Butter, den Honig, den Staubzucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren.

2. Dann die Eigelbe unterrühren.

3. Jetzt das Mehl (gesiebt) und die geriebenen Walnüsse unterheben. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Danach den Teig in einen Spritzsack mit großer Tülle geben und Tupfen (etwas größer als eine Walnuss) mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren.

5. Dann jeweils eine Walnusshälfte auf den Teig setzen und leicht andrücken. Dann sollten die Kekse ca. 10-12 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Menge ergibt ca. 40 Kekse.

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



Tipp

Die Walnuss-Kekse kann man noch zusätzlich mit geschmolzener Schokolade verzieren.