

Walnußkekse

Menge: ca. 50 Stück

Zutaten: 125g Butter (Zimmertemperatur)
50g Zucker
150g fein gehackte Walnüsse oder Mandeln
100g Mehl
Puderzucker

Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren.

Das Mehl und die Nüsse bzw. die Mandeln zugeben und vorsichtig unterrühren.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Kekse vorgeheizten Ofen bei 175° (Umluft: 150°C) ca. 20 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

Die Kekse sofort von Blech nehmen und noch warm in Puderzucker wälzen.

Die Kekse abkühlen lassen.

Tips: Wer keine Nüsse mag kann statt dessen auch fein gehackte Mandeln verwenden.

Wer es nicht so süß mag kann die Kekse auch mit Puderzucker bestäuben statt sie in Puderzucker zu wälzen.