Nah&Frisch



Carolin Reisinger User

Rentier Kekse

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **45 min.**

Die trockenen Zutaten (Mehl, Nüsse, Zucker, Salz, Zimt) vermengen und auf die Arbeitsfläche häufen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehlmischung fein abbröseln. Restliche Zutaten untermischen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Fischhaltefolie gewickelt für ca. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen. Diese bei 180°C für 10 min. backen. Die ausgekühlten Kekse mit der geschmolzenen Schokolade und den Schokolinsen dekorieren.

Zutaten

- 200g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1TL Zimt
- 200g kalte Butter
- 1 Ei
- 2 EL Milch

Deko:

- geschmolzene Schokolade
- kleine Schokolinsen