



Rezept: Walnuss-Kekse

## ZUTATEN:

Für den Teig

- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g Walnussmehl teilentölt
- 125 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier + 1 Eigelb zum Bestreichen



Für die Verzierung: Zwetschgen-Holunderbeeren Fruchtaufstrich oder einen anderen Fruchtaufstrich

Außerdem braucht ihr: Zwei Plätzchen-Ausstecher in Herzform (groß und klein) oder in einer beliebigen anderen Form.

## SO WIRD'S GEMACHT:

Geht zuerst 200 g Dinkelmehl und 50 g Walnussmehl auf eine saubere Arbeitsfläche und macht mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte. Gebt 60 g Zucker und zwei Eier in die Mulde hinein. Zerschneidet nun 125 g kalte Butter in kleine Stückchen und verstreut sie rundherum. Hackt die Butterstückchen nun mit einem langen, geraden und nicht zu scharfen Messer oder einer Backpalette klein. Schiebt das Mehl-Zucker-Ei-Butter-Gemisch dazu immer wieder mit dem Messer in der Mitte der Arbeitsfläche zu einem Haufen zusammen. Wenn alle Butterstückchen schön klein sind, könnt ihr mit euren Händen weiterkneten bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Stellt den Teig nun etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.





## Rezept: Walnuss-Kekse

Nun könnt ihr den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 Millimeter dick ausrollen. Mit dem größeren Herz-Ausstecher Kekse ausstechen.

Bei der Hälfte der Kekse in die Mitte mit dem kleinen Ausstecher ein Herz stechen. Die Teigreste immer wieder neu verkneten und ausrollen, bis kein Teig mehr übrig ist. Legt die ausgestochenen Kekse auf ein mit



Backpapier ausgelegtes Backblech. Verquirlt ein Eigelb in einer Tasse und bestreicht die Kekse mit Hilfe eines Backpinsels damit.

Heizt den Backofen auf 150 °C Umluft vor und backt die Kekse auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten lang.

Vorsicht heiß! Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen.

Lasst die Kekse etwas abkühlen, dann einen Klecks Fruchtaufstrich auf die Plätzchenunterteile (Plätzchen ohne Loch) geben. Die Plätzchenoberteile (Plätzchen mit Loch) darauflegen und leicht andrücken. Fertig!

Vielen Dank an Sonja Pross von Sonja's Hofladen & Seifenmanufaktur in Schellbronn für das tolle Rezept.

