

Kategorie: Kekse

Nusstörtchen

Mürbe Kekse aus feinem Nussteig

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 4 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 60 Stück. Verwendet wurde ein runder Ausstecher mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

350 g glattes Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
120 g geriebene Walnüsse
150 g Butter oder Margarine
120 g Staubzucker
1 Eidotter
1 Ei

Fülle und Glasur

beliebige Marmelade
Schokoglasur

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 15 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Die Kekse mit Marmelade zusammensetzen und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Dann die Oberseite in Glasur tunken. Solange die Glasur noch feucht ist, nach Belieben dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 6 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.