

## Engadiner - Weihnachtskekse

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 35 Stück

350	Gramm	Mehl
175	Gramm	Butter, kalte
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Ei(er), gekühlte
1	Prise	Salz
125	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
100	Gramm	Rosinen
		Evtl. Fett für das Blech

### Anleitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und schnell verkneten. Rollen von 4 cm Durchmesser formen. Diese nun entweder 1 - 2 Stunden einfrieren oder 24 Stunden sehr kalt stellen. Danach 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech bzw. mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp: Der Teig lässt sich gut vorbereiten - ich nehme die doppelte Menge, friere den rohen Teig ein und backe die Kekse dann so, wie ich Zeit habe.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten