

## Brabanter - Bäckerei

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

480	Gramm	Mehl
480	Gramm	Butter
240	Gramm	Ger. Haselnüsse
240	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Teig kneten (etw. schwierig, unbedingt kalte Hände!), im Kühlschrank rasten lassen. Runde Formen ausstechen, langsam backen. Nach dem Erkalten.

1 Keks mit Ribiselmarmelade bestreichen, ein zweites Keks drauf , mit Schokoglasur überziehen, Mandelhälfte oder bunter Streusel drauf.