

Nusskekse mit Kakao (At)

Kategorien: Weihnachten, Österreich, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl, glatt (700er)
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Walnüsse, gerieben
75	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1	Essl.	Kakaopulver
		Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Aus allen Zutaten mit kalten Händen einen Mürbteig bereiten und diesen 30-40 Minuten kalt rasten lassen. Auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie ca. 3 mm dick ausrollen. (Oder den Teig auf wenig Mehl mit der Handfläche portionsweise auseinander drücken) Verschiedene Formen ausstechen und diese auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben. Das 1. Backblech ca. 20 Minuten bei 150-160°C Umluft in 2. Schiene von unten backen, das 2. nur 15 Minuten bei gleicher Temperatur. Abkühlen lassen und mit Staubzucker besieben.

Von den Teigresten forme ich noch ein paar Kipferl.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 40

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten