

Pecannuss - Cookies

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Pecannusskerne ersatzweise Walnusskerne
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
120	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
150	Gramm	Butter

Anleitung:

Mehl und Natron in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Ei in die Mulde geben und mit einer Gabel verquirlen. Fett in kleinen Stückchen und die Hälfte der Nüsse dazugeben. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 25 cm langen Rollen formen, in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen. Eine Teigrolle in 25 Scheiben schneiden und aus den Scheiben Kugeln formen. Die Kugeln in die restlichen Nüsse drücken, mit der Teigseite nach unten in großem Abstand zueinander auf die Bleche legen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad auf der zweiten Leiste von unten ca. 15-20 Minuten backen. Mit den anderen Teigrollen ebenso verfahren.