

# HASELNUSSKEKSE / 5 MINUTEN KURABIYE



Diese Haselnuss Kekse sind schnell und ohne viel Aufwand zubereitet, der Teig benötigt keine Kühlzeit und kann direkt geformt und gebacken werden. Ein einfaches Rezept, welches auch mit Kindern gut nachgebacken werden kann. Diese Variante wird mit gehackten Haselnüssen verfeinert. Hübsch verpackt sind die das perfekte Mitbringsel oder Geschenk. Weitere Rezeptideen mit anderen Geschmacksrichtungen findest du auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 32

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier.

## HASELNUSSKEKSE

Verknete alle Zutaten in einer großen Rührschüssel zu einem glatten Teig. Portioniere den Teig mit dem kleinen Eisportionierer in gleich große Kugeln. Glätte die Kugeln mit den Händen, tauche sie in das Eiweiß und anschließend in die Haselnüsse, setze sie mit den Haselnüssen nach oben auf die Bleche. Drücke sie nach Belieben noch etwas flach. Backe mehrere Bleche im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten. Lasse die Kekse vollständig abkühlen und verpacke sie luftdicht, so sind sie 3-4 Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## ZIMTTEIG:

- 125 g** Butter (weich)
- 75 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 1** Eigelb
- 2 EL** Wasser
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Zimt

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 1** Eiweiß
- 50 g** Haselnüsse (gehackt)