



Es weihnachtet sehr!

## Weihnachtskekse backen

---

### Rezept für Nusskugeln oder Nusskekse

*Zutaten für 40 Stück:*

- 300g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter (oder Margarine)
- ½ Teelöffel Zimt,
- ¼ Teelöffel Kardamom
- 60 g Nüsse und Mandeln zum Verziern

### *Zubereitung:*

Gib alle Zutaten auf die Arbeitsfläche verknete alles zu einem Mürbeteig. Aus diesem Teig formst du dann kleine Kügelchen oder flach gedrückte Kekse. Anschließend kannst du die Kekse noch mit Haselnüssen oder Mandeln verzieren.

Die Kugeln und Kekse werden dann auf ein Blech mit Backpapier geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten gebacken.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, kannst du sie auch noch mit Puderzucker bestreuen.

*Annika Horn*

