



Sarah`s Walnuss Kekse

Sarah ist als kleines Kind sehr viel bei Oma und Opa gewesen. Diese hatten eine Nachbarin mit einem riesigen Walnussbaum. Also gab es dort jedes Jahr Plätzchen mit Walnüssen. Hier ihr Rezept.

Für den Mürbeteig benötigt man:

- 250 Gramm Mehl
- 150 Gramm Zucker
- 1,5 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 200 Gramm Butter
- Und eine Prise Salz

Zur Dekoration benötigen wir:

- 200 Gramm Walnüsse (kleingehackt)
- 1 Eiweiß
- 150 Gramm Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker

Zum Anfang stellen wir den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten her.

Wir sieben das Mehl auf unsere Arbeitsflächen und heben eine Grube aus, in diese füllen wir den Zucker, Vanillezucker, das Eigelb und die Prise Salz. Dies verrühren wir mit ein wenig Mehl. Auf den Rand legen wir die kleingeschnittene Butter und verkneten es zu einem glatten Teig. In Klarsichtfolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank.

Nun können wir den kühlen Teig auf einer bemehlten Fläche recht dünn ausrollen. Und Kekse ausstechen. Drücken die gehackten Walnüsse leicht in den Teig. Und ab in die Röhre mit rund 190-200 Grad ca. 15 Minuten.

Nun können wir den Zuckerguss anrühren, mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Eiweiß.

Wenn unsere Kekse fertig sind verzieren wir dann unsere Kekse mit Streifen vom Zuckerguss.

Fertig ist das Kinderglück.