

Weihnachtsgebäck Rezepte

Ahornkekse mit Walnuss

Anzahl: ca. 120 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten

300 g	Mehl	100 g	Ahornsirup
1	Prise Backpulver	200 g	Butter oder Margarine
50 g	fein gehackte Walnüsse		Mehl zum Ausrollen
1/2 Teel.	Zimt		Walnusshälften zum
150 g	Puderzucker		-Garnieren (ca. 200 g)

Mehl mit dem Backpulver mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten.

In Folie verpackt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen, kleine Herzen und Rosetten ausstechen.

Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Jeweils mit einer Walnusshälfte garnieren. Eventuell kurz kühl stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 15 min. backen.