



Glutenfreie Had'nkekse

GLUTENFREI

Zutaten

- 200g Had'nmehl
- 100g Nüsse
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale 1 Zitrone
- 1 Ei

Zubereitung

Aus den Zutaten (es sollte alles kalt sein!) einen Mürbteig kneten und mind. 45 Minuten kalt stellen. Anschließend einen Teil des Mürbteiges dünn auswalken und Kekse ausstechen.

Auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche legen und bei 150° Umluft 10-13 Minuten backen lassen.

Das Backpapier mit den Keksen auskühlen lassen.

Nach Belieben die Kekse entweder so belassen, oder mit einer Schokoladenglasur verzieren und hart werden lassen.

Unser Tipp: Nachdem wir die Kekse mit der Schokoladenglasur verziert haben, bestreuen wird diese noch mit Streuseln.