

Walnusskekse mit Vanillearoma

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 45 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 g Butter, weich
100 g Zucker
2 TL Vanille-Mandel Würzöl
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Dinkelmehl
150 g Walnussmehl
1 TL Backpulver



Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanille-Mandel Würzöl mischen. Danach das Ei und das Salz dazugeben. Nach und nach die Mehle sowie das Backpulver unterkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwa 30 Minuten ruhen lassen sowie anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse in beliebiger Form ausstechen. Diese im Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze für etwa fünf bis zehn Minuten backen. Das Gebäck auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.