



Walnusskekse

auf dem großen runden Stein

Das brauchst du dafür:

Für ca. 16 Stück je nach Größe

- 200 g Dinkelmehl 630
- 160 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 110 g weiche Butter
- 1 TL süße Verführung von Edelschmaus
- 140 g Walnüsse
- Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht:

- Backofen auf 190 °C Ober - /Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten bis auf die Nüsse in der großen Nixe verrühren .
- Die Walnüsse mit dem Super Hacker klein hacken und unter die Masse mit dem Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber unterheben.
- Die Masse dann mit einem Eisportionierer oder Löffel auf eine beliebige Stoneware (großer runder Stein ist ideal , da passen viele darauf) geben ggf. noch etwas platt drücken und für **12 – 15 Min.** backen.
- Die Kekse anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.