



Kekse für solche, die dem Weihnachtsstress verfallen sind, eigentlich keine Zeit haben und trotzdem gern was backen würden - auch "Nussringerl" genannt

Zutaten:

- 16 dag Butter (Zimmertemperatur)
- 6 dag Staubzucker
- 1 Vanillezuckerpackal
- Raspeln einer Zitronenschale
- 1 Ei
- 16 dag Mehl
- 12 dag geriebene Haselnüsse



Foto: Richard Oswald

Jede*r kennt doch das Problem, dass Mürbteig so gern zerfällt oder kleben bleibt, weil wahnsinnig viel Butter drin ist. Dann muss man ihn in den Kühlschrank stellen, nur einen Teil wieder rausnehmen, ausrollen und Formen ausstecken. Beim Platzieren der ausgestochenen Teiglinge auf dem Backblech brechen dann die besten Teile ab und man ärgert sich. Das Rezept hier stellt keinen Kontakt zwischen Hand und Teig her.

Und so geht's:

Butter, Zucker, Zitronenschale und Ei zusammenrühren, bis die Masse schaumig wird. Dann nach und nach Mehl und Haselnüsse dazugeben und gut verrühren - fertig ist der Teig. (Wer will kann auch noch einige Löffel Kakaopulver dazugeben - dann werden es Schokokekse). Jetzt braucht man einen Spritzsack oder ein Tiefkühlsackal, dessen einen Zipfel man abschneidet und aus dieser Öffnung dann den Keksteig auf das Blech spritzt. Das geht recht schnell, man kann unterschiedliche Formen machen (Ringerl, Kleckse, Tannen, Sterne...) und der Teig zerbricht nicht. Dann kommen die Nusskekse in den Ofen: bei 180° Heißluft für ca. 8-10 Minuten. Und nun kann man sie noch aufpeppen, indem man zwei Kekse mit gleicher Form mittels Nutella oder Marmelade zusammenklebt. (Manche tauchen die Kekse sogar in Schokolade, aber da einige von uns nur wenig Zeit fürs Keksebacken haben, muss das ja nicht sein.)

Also, viel Spaß und frohe Weihnachten von eurem ÖH-Team!