



Benötigte Zutaten

200 g	Walnüsse (gerieben)
150 g	Premium Teebutter weich und in kleinen Stücken
100 g	brauner Zucker
2 Stück	Eier (Bio)
220 g	Vollkornmehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Nougatcreme
	Staubzucker

Nuss-Nougat-Kekse

Ein Rezept von Michaela Auer,
www.flowersinthesalad.com

Anleitung

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Salz und 50 g der geriebenen Nüsse in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Butter und Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen.
3. Die Eier dazugeben und weitere 3-4 Minuten cremig schlagen.
4. Die trockenen Zutaten unterrühren und zu einem homogenen Teig vermischen.
5. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Aus dem Teig ca. 80 Kugeln formen.
8. In den geriebenen Nüssen wälzen.
9. Mit Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Dabei etwas flach drücken.
10. Ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht Farbe angenommen haben.
11. Kekse vom Backblech geben und vollständig auskühlen lassen.
12. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
13. Einen kleinen Klecks Nougatcreme auf ein Keks streichen und mit einem zweiten Stück zusammenkleben.
14. In eine Keksdose schichten und mit etwas Staubzucker bestreuen.

Mehl, Backpulver, Salz und 50 g der geriebenen Nüsse in eine Schüssel geben und vermischen. Butter und Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen.



Die Eier dazugeben und weitere 3-4 Minuten cremig schlagen. Die trockenen Zutaten unterrühren und zu einem homogenen Teig vermischen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig ca. 80 Kugeln formen. In den geriebenen Nüssen wälzen und mit Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Dabei etwas flach drücken. Ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Kekse vom Backblech geben und vollständig auskühlen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Einen kleinen Klecks Nougatcreme auf ein Keks streichen und mit einem zweiten Stück zusammenkleben. In eine Keksdose schichten und mit etwas Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept von
[Michaela von flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)