

Glückskekse – serviert an unserem Filmabend „Paulette“



Zutaten

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

abgeriebene Schale von ¼ Zitrone

1 Messerspitze geriebene Muskatnuß

je 1 Prise Zimt und Gewürznelken

125 g Mehl

125 g ungeschälte, geriebene Haselnüsse

125 g Semmelbrösel

Verarbeitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Ei, der Zitronenschale, der Muskatnuß, dem Zimt und dem Nelkenpulver verkneten.

Das gesiebte Mehl mit den Haselnüssen und den Semmelbröseln mischen, über die Buttermasse geben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Teig ½ cm dick ausrollen, mit einem Förmchen ausstechen und auf ein Backblech legen. Auf der mittleren Schiebeleiste ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen verzieren mit Schokolade, Puderzucker etc. etc.