Linzer Walnusskekse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	132 kcal/ 555 kJ	Fett:	8 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	13 g	ungesättige Fettsäuren:	4,4 g

Zubereitungszeit:
ca. 55 Minuten + 1 Stunde 15 Minuten Kühlzeit

Zutaten für 36 Portionen :

- 220 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 65 g kalifornische Walnüsse, geröstet und fein gemahlen
- 250 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 50 g Puderzucker
- 2 TL Rum oder Vanille
- 90 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 140 g Himbeermarmelade

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. In einer Schüssel die Butter und den Zucker auf höchster Stufe mit einem Handrührgerät für ungefähr drei Minuten schaumig schlagen. In einer Schüssel die gemahlenen Walnüsse, Mehl und Zimt vermischen. Die Walnussmischung mit der Butter vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in drei Stücke teilen. Die Stücke zu Scheiben formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend jede Teigscheibe auf einer leicht gemehlten Fläche ausrollen.

2. Mit einem ca. 2,5 cm großen, geriffelten, runden Ausstecher den ausgerollten Teig ausstechen. Mit einem kleinen Ausstecher in die Hälfte der Kreise ein Loch in der Mitte ausstechen. Die ausgestochenen Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Kekse auf dem Blech für 15 Minuten im Kühlschrank kühlen. Die Kekse anschließend in der Mitte des Ofens für ungefähr 15 Minuten goldbraun backen. Hierbei immer nur ein Blech in den Ofen geben. Die Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen. Auf diese Art den gesamten Teig verarbeiten.

3. In einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit dem Rum vermischen. Die Kekse mit dem Loch mit etwas Zuckerguss bestreichen und mit gehackten Walnüssen verzieren.

4. Ungefähr einen Teelöffel Himbeermarmelade auf jeden Keks ohne Loch in der Mitte geben und mit einem Keks mit Loch bedecken. Trocknen lassen und anschließend in Metalldosen lagern.