



Orientalische Walnuss-Kekse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	336 kcal	Fett:	26,55 g
Eiweiß:	9,15 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,58 g
Kohlenhydrate:	14,43 g	ungesättigte Fettsäuren:	22,97 g

Zubereitungszeit:

20 Minuten, plus Backzeit

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze, Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Wer mit ganzen Nüssen arbeitet, platziert diese zunächst im Universalzerkleinerer und mahlt sie zu einem groben Mehl.
3. Walnüsse, Mandeln und Mehl in einer Schüssel mit Zucker, Backpulver und Salz mischen.
4. Ei verquirlen und mit Butter, Honig und Marmelade zu den trockenen Zutaten geben.
5. Zimt und Kardamom hinzufügen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einer klebrigen Masse vermengen.
6. Mit den Händen kleine (im Durchmesser ca. 2 cm) Kügelchen formen und diese leicht flach drücken. Kekse mit etwas Abstand auf das Backblech setzen, nach Belieben mit etwas Rosenwasser beträufeln und jeweils mit einer halben Walnuss dekorieren.
7. Kekse im heißen Ofen rund 10 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Kekse aus dem Backofen entfernen, auf dem Backblech abkühlen lassen und zum Aufbewahren in eine Blechdose geben.

Tipp: Wer einen Universalzerkleinerer besitzt, kann auch ganze Nüsse kaufen und die Nüsse im Mixer zerkleinern.

Zutaten für 25 Portionen :

- 100 g gemahlene Walnüsse
- 150 g gemahlene Mandeln
- 50 g Weizenmehl
- 2 EL feiner weißer Zucker
- TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Größe M
- 1 EL Butter, geschmolzen
- 1 EL Honig
- 2 EL Orangenmarmelade
- gestrichener TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Kardamom, gemahlen

Zum Dekorieren

- 25 Walnusshälften

Optional

- Rosenwasser, zum Beträufeln

Außerdem

- Backpapier