



Walnuss-Löffelkekse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 155 kcal/ 648 kJ	Fett: 9,1 g
Eiweiß: 2,4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 2,7 g
Kohlenhydrate: 16 g	ungesättigte Fettsäuren: 6,4 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen und zwei Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Zucker und Butter in eine Schüssel geben. Fruchtkonzentrat, Vanillearoma und Eier hinzugeben. Mit dem Schneebesen schlagen bis die Masse leicht und fluffig ist.
3. Die restlichen Zutaten, bis auf die fein gehackten Walnüsse, vermischen und in die Buttermasse geben.
4. Esslöffelweise kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen und zuletzt mit den fein gehackten Walnüssen bestreuen.
5. Die Kekse 12 Minuten backen bis sie leicht braun sind.
6. Abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zutaten für 24 Portionen :

- 6 EL weiche Butter
- 225 g brauner Zucker
- 2 EL gefrorenes, angetautes Apfelsaftkonzentrat
- 1 TL Vanillearoma
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver und Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Salz, Muskatnuss und gemahlene Gewürznelken
- 130 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 65 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt