Zimt-Walnuss-Kekse

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	66 kcal/ 275 kJ	Fett:	3 g
Eiweiß:	0,8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	8 g	ungesättige Fettsäuren:	2 g

Zutaten für 36 Portionen :

65 g	kalifornische Walnüsse
120 g	Mehl
1 TL	Weinstein
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
80 g	ungesalzene Butter (Zimmertemperatur)
170 g	plus zusätzlich 3 EL Zucker (wird in verschiedenen Schritten des Rezept genutzt)
1	Ei (L)
1 TL	Zimt, gemahlen

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Die Walnüsse gemeinsam mit dem Mehl in der Küchenmaschine fein mahlen. Walnüsse, Mehl, Weinstein, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen.

3. In einer zweiten Schüssel Butter und 170 Gramm Zucker schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und zu einer glatten Masse verquirlen. Anschließend die trockenen Zutaten dazugeben und gründlich mischen.

4. Auf einem Teller oder in einer flachen Schüssel die verbliebenen drei Esslöffel Zucker mit dem Zimt mischen. Mithilfe eines kleinen Löffels oder eines Eisportionierers eine kleine Menge Teig nehmen und daraus mit den Händen 2,5 cm dicke Kugeln formen. Anschließend durch die Zucker-Zimt-Mischung rollen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind, auf das Backblech setzen und flach drücken. Zwischen den Keksen ca. 5 Zentimeter Abstand lassen.

5. Circa 10 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Wenn mehr als ein Blech auf einmal gebacken wird, nach der Hälfte der Backzeit die Bleche tauschen und jeweils um 180 Grad drehen, damit ein gleichmäßiges Backen garantiert ist. Die Kekse nach dem Backen abkühlen lassen.

Rezept von Emily Luchetti