

„ Weihnachtliche Knusper-Kekse“

Zutaten:

400 gr	Weizenmehl
100 gr	Stärkemehl
½ Pckch.	Backpulver
200 gr	Zucker
1 Pckch.	Vanillezucker
½ TL	Zimt
½ TL	gemahlene Nelke
½ TL	Ingwer-Pulver
1 Prise	Salz
100 gr	geriebene Walnüsse
2	Eier
250 gr	Margarine (z. B. Sanella oder Marina)

Diese Menge ergibt ca. 6 Bleche mit Keksen ...

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen kneten und ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Danach den Teig auf Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Nun die Plätzchen ausstechen und nach Belieben mit Dekor verzieren.

Meine Plätzchen wurden mit verquirltem Eigelb bestrichen und danach mit Sternen-Dekor und Mandelsplittern verziert.

Backzeit: **Backofen ca. 10 min vorheizen**

mittlere Schiene im Backofen

160 °C Umluft

15 min backen