

Nußkekse

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Pk (100 g) gemahlene Hasel-, Walnüsse oder Mandeln
- 1/2 Pk (125 g) Margarine
- 1/2-2/3 T (125-166 g) Zucker
- 1 1/3 T (200 g) Weizenvollkornmehl
- 1 TL Zimt
- 1 Pr Salz
- 3-4 EL Sojamilch
- einige ganze Haselnüsse, blanchierte Mandeln oder halbe Walnußkerne (optional)

- Alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten (falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Sojamilch zugeben).
- Zugedeckt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Auf Backpapier dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden (oder dünn ausrollen, Kekse ausstechen und auf Backpapier oder ein geöltes Blech setzen).
- Nach Wunsch Nüsse auf die Kekse setzen.
- Bei 190°C 15-20 Minuten backen.

