

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Weihnachtszeit*

#### Walnußkekse

**Zutaten:** 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 Gramm Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 4 Esslöffel Milch, 50 Gramm geraspelte Kuvertüre, 50 Gramm Walnüsse

- Walnüsse hacken
- Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren
- Backpulver mit Mehl vermischen, die geraspelte Schokolade, die gehackten Nüsse, schaumige Butter-Zucker Mischung und die Milch zu einem Teig verarbeiten
- Einige Zeit kühl ruhen lassen
- Aus dem Teig Haselnuss große Kugeln formen
- Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit Abstand verteilen
- Bei mittlerer Hitze backen
- Die erkalteten Kekse nach Belieben noch in Schokoglasur tauchen

