

## Haselnuss Kekse mit Birne und Gaishirtlesbrand



[caption id="attachment\_11467" align="aligncenter" width="709" caption="Voller Aromen... Haselnuss Kekse"]



[/caption]

Haselnuss trifft saftige Birne und aromatischen Gaishirtlesbrand. Das harmonisiert und mundet. Wer keinen Gaishirtlesbrand findet, verfeinert halt mit einem anderen feinen Obstdestillat aus Baden-Württemberg.

Hier unser heutiges Gutslerezept 'Haselnuss Kekse mit Birne und Gaishirtlesbrand':

### Zutaten

- 200 g Haselnusspüree (kann man auch selber im Mixer zubereiten!)
- 180 g Mehl (Typ 405)
- 120 g Puderzucker
- 100 g sehr reife Birne, geschält und entkernt und mit der Gabel zerdrückt
- 75 g getrocknete Birnen, fein gewürfelt
- 1 kleines Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 50 g Vanillezucker

- 50 g Butter oder Kokosbutter oder Margarine, zimmerwarm
- 30 g Stärke
- 1 ½ TL Backpulver
- 2 cl Gaishirtlesbrand (oder anderen Birnenbrand)
- 1 Prise Salz

### Extra

- 40-60 Haselnusskerne zur Deko (was übrig bleibt, kann so genascht werden)

### **Zubereitung**

1. In einer Schüssel zuerst Backpulver mit Mehl, Stärke, Salz und Zucker gründlich vermischen.
2. Die restlichen Zutaten für die Kekse dazu geben und mit dem Knethacken eines elektrischen Rührgerätes miteinander verrühren. Dann mit der Hand nochmal gründlich kneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig anschließend in drei Portionen teilen und zu drei Rollen formen.
5. Mit einem Messer aus jeder Rolle 15-20 Teigstücke schneiden.
6. Jedes Teigstück mit der Hand schnell zu Kugeln drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (**Tipp:** zwischen den Kugeln einen Abstand von 3 cm lassen!). In die Mitte jeder Kugel eine Haselnuss stecken.
7. Die Kekse bei 160°C (Umluft) ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

**Tipp:** Wer möchte kann in den Teig noch Schokotropfen einarbeiten.

