

# Friesenkekse

Zutaten | ca. 30 bis 40 Stück

## Teig

70 g	Zucker
125 g	Butter
200 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1	Eigelb

## Knusperrand

50 g	gehackte Mandeln
50 g	Hagelzucker
1	Eiweiß

Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 10 Min.  
Der Teig muss ca. 30 Min. kühl stehen.

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl und das Eigelb mithilfe der Knethaken des Handrührgerätes zu einem Mürbeteig verkneten, eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen. Sollte der Teig sehr weich sein, einfach für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.
- Für den Knusperrand Mandeln mit Hagelzucker mischen und auf die saubere Arbeitsfläche streuen.
- Die Teigrolle rundherum mit Eiweiß einpinseln und durch die Zucker-Mandel-Mischung rollen.
- Die Teigrolle für mindestens 30 Minuten kühlen.
- Von der Rolle ca. 0,5 cm dicke Scheiben mit einem scharfen Messer abschneiden und auf das Backblech legen.
- Im vorgeheizten Ofen die Kekse bei 180 °C für ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

## Tipp:

Die Kekse schmecken das ganze Jahr über und können zu Weihnachten z. B. mit ein wenig Zimt oder Lebkuchengewürz, im Sommer mit etwas Zitronenabrieb verfeinert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 19 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
84 kcal	4,65 g	9,14 g	1,36 g	4,4 mg