

# Weihnachtskekse „Supra-Happen“

Zutaten | ca. 48 Stück

Teig:

4	Eier
200 g	Zucker
200 g	Butter
200 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	Schokoladenraspeln, zartbitter
200 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
etwas	fettarme Milch, falls nötig

Guss:

150 g	Puderzucker
4 EL	Rum
48	halbierte Walnüsse
20 g	Butter zum Ausfetten des Bleches

Zubereitungszeit: 20 Min, Backzeit: 35 Min..

## Zubereitung:

- Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und Butter schaumig schlagen.
- Gemahlene Haselnüsse, Schokoladenraspeln, Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren.
- Falls der Teig zu fest ist, muss etwas Milch dazu gegeben werden.
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 35 Minuten bei 175° C backen.
- Puderzucker mit Rum verrühren und auf den Boden streichen.
- Den Kuchen in Vierecke schneiden und halbierte Walnüsse auf die Happen setzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 34,1 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
153 kcal	9,76 g	13,1 g	2,49 g	25 mg