

Hanfnesskekse

Zutaten

Für den Mürbteig:

- 250g Weizenmehl
- 125g Butter
- 30g Hanfsamen geschält
- 75g Staubzucker
- 5g Vanillezucker
- 1 Ei
- 6g Backpulver

Für die Fülle:

- 200g Hanfsamen geschält
- 150g Staubzucker
- 10g Vanillezucker
- 1 Eiweiß



Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und diesen ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für die Fülle das Eiweiß schaumig (nicht steif) schlagen, Hanfsamen und Zucker dazugeben und gut verrühren.

Mit einem Spritzsack die Fülle auf die ausgestochenen Kekse spritzen und bei 200°C , 10-15 Minuten backen.

Die fertigen Kekse mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoglasur verzieren.