



Splatter Cookies:  
Paranuss-Kekke  
mit Himbeer-Blut



Lust auf CLASEN!

# SPLATTER COOKIES: PARANUSS-KEKSE MIT HIMBEER-BLUT

## Zutaten für 18 Kekse:

- 60 g CLASEN BIO Paranusskerne
- 115 g Butter, Zimmertemperatur
- 55 g Zucker
- 120 g Mehl,  
plus ca. 25 g extra zum Bearbeiten
- 1 Eiweiß (Größe L)
- 250 g Puderzucker
- 2-3 EL kernlose Himbeermarmelade
- 1-2 TL Zitronensaft



## Zubereitung:

1. Paranusskerne fein hacken. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren. Mehl dazugeben und zu einem Teig verkneten. Paranussstückchen hinzufügen und einarbeiten. Teig in Klarsichtfolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180° C (Ober-Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Kreisausstecher (6 cm) 18 Kreise ausstechen. Mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
3. Eiweiß und Puderzucker mit dem Mixer verrühren. Eventuell mit ein paar Tropfen Zitronensaft verdünnen, falls die Masse zu dick wird. Mit einem kleinen Löffel dünn auf den Keksen erteilen. 30 Minuten trocknen lassen. Marmelade mit etwas Zitronensaft verrühren, so dass sie eine dickflüssige Konsistenz hat. Kekse mithilfe eines Pinsels mit Marmelade bespritzen und trocknen lassen.

## Nährwerte pro Keks:

591 kJ / 141 kcal, KH: 35 g, Fett: 7 g, EW: 1 g



vegetarisch

[www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



**35 Min.**

Zubereitungszeit

Fertig in 1 Std. 50 Min.