

Rezept des Monats

Dezember

Quinoa-Cashew-Kekse

250 g Mehl

200 g Butter

150 g Mascobado

1 Ei

1 Eigelb

150 g Quinoa

100 g Cashewnüsse, ungesalzen und klein gehackt

½ TL Salz

Einige Cashewkerne halbiert, 1 Eiweiß

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Quinoa und den Nüssen auf einem Brett einen Knetteig herstellen. Daraus vier Rollen formen (etwa 3 cm Durchmesser) und gut eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigrollen in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden.

Mit Eiweiß Cashewhälften darauf kleben.

Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen und bei 200° ca. 10. Min. backen.

Guten Appetit!

