Weihnachtsbäckerei – Nussiger Doppelkeks

Nussiger Doppelkeks

Zutaten:

4 EL Mehl (für Zwerge Buchweizenmehl verwenden)
2 EL Gemüsebrei
gehackte Nüsse

Zubereitung:

Mehl und Brei zu einem Teig verkneten, der sich gut ausrollen lässt.
Ist er zu klebrig, mehr Mehl hinzufügen.
Dann den Teig ausrollen und ausstechen.

Die Kekse für ca. 1 Stunde bei 100°C im Ofen backen.
Nun stellt man Mehlkleber her, einfach etwas Wasser und Mehl vermischen, bis die Masse eine kleisterartige Konsistenz hat.
Die gebackenen Kekse mit dem Mehlkleber bestreichen, in die gehackte Nüsse tunken und einen zweiten Keks daraufsetzen.
Die Kekse gut durchtrocknen lassen.