

Friesenkekse

Was wir noch mehr lieben als Kekse? Kekse mit Knusperrand. Und diese Friesenkekse mit einem Knusperrand aus Hagelzucker und gehackten Mandeln schmecken besonders gut. Nicht nur zu Weihnachten.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig:

400 g Mehl
140 g Zucker
250 g weiche Butter
2 Pk. Vanillezucker
2 Eigelb

für den Knusperrand:

2 Eiweiß
100 g gehackte Mandeln
100 g Hagelzucker

Zubereitung

1. Trennt die beiden Eier und hebt das Eiweiß in einer kleinen Schale auf. Die 2 Eigelb gebt ihr mit den anderen Teig-Zutaten in eine Schüssel und knetet das Ganze gut durch. Am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Zum Schluss knetet ihr alles nochmal mit den Händen zu einem festen Teig.
 2. Aus diesem Teig formt ihr jetzt eine oder mehrere Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm. Pinselt die Rollen von allen Seiten mit dem Eiweiß an. Das Eiweiß wirkt gleich wie ein Klebstoff.
 3. Mischt 100 g gehackte Mandeln mit 100 g Hagelzucker und wälzt die Teigrollen darin. Legt die Teigrollen danach für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
 4. Danach schneidet ihr die Teigrollen in dünne Scheiben (ca. ½ cm Durchmesser). Legt die rohen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backt die Kekse 6 bis 8 Minuten bei 180°C Umluft. Die Kekse sollten eine leicht goldbraune Farbe annehmen – dann sind sie fertig. Sie können am Anfang noch recht weich sein. Das muss aber genau so sein. Sie härten von selbst noch ein wenig nach. Lasst sie nicht zu lang im Ofen, sonst werden sie staubtrocken.
 5. In der Keksdose halten sich die Friesenkekse mehrere Wochen (wenn sie nicht vorher verputzt werden).
-