

**Kochen**

**Georg Abel**

**Montag, 17.11.2025**

**Power-Kekse mit vielen Haselnüssen und wenig Zucker**

**Zutaten:**

150 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Haselnussmus, am besten die Crunchy-Variante  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
1 EL Zucker oder Honig  
40 g geraspelte Schokolade

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen
2. Haselnüsse mit dem Mus in einer Schüssel vermengen. Eier, Salz, Zimt und Zucker oder Honig hinzufügen und gut verrühren. Die geraspelte Schokolade unterheben.
3. Den Teig für eine halbe Stunde kühl stellen, dann lässt er sich besser formen.
4. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonbackmatte auslegen. Mit einem Löffel kleine Portionen Teig auf das Backblech geben und mit einer Gabel vorsichtig flach drücken.
5. Die Kekse etwa 20 Minuten backen und anschließend gut auskühlen lassen.

**TIPP:** Wer Sterne oder andere Motive backen möchte, kann den Teig auch in eine Keksausstechform füllen, gut darin verteilen und die Form vorsichtig vom Teig lösen.