

Krokantschnitten

Ein legendäres KHG-Keksbackkurs-Rezept

von Robert Kettl

Zutaten:

Teig:

300g Dinkelvollkornmehl
150g Butter
150g Rohzucker
1 Ei oder 2 Dotter

Auflage:

120g Butter
90g Honig
150g Rohzucker
230g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Einen Mürbteig zubereiten und aufs Blech geben. Bei 180 °C vorbacken.

Für die Auflage Butter mit Honig und Zucker schmelzen und kurz aufkochen lassen, dann die gehackten Walnüsse darunterrühren. Die Auflage auf den halbgebackenen Mürbteigboden streichen und circa acht Minuten fertigbacken. Nicht mehr heiß, aber noch vor dem völligen Auskühlen in kleine Stücke (Quadrat oder Dreiecke) schneiden.

Viel Freude beim Nachbacken!