

Holunder Rezept

Nr.: 008

Nusskekse mit Holunderguss

Zutaten Nusskekse:

- o) 20 dag Staubzucker
- o) 1 Prise Zimt und Kardamon
- o) 20 dag gemahlene Nüsse
- o) 25 dag Butter
- o) 35 dag Mehl
- o) 2 Eier

Zutaten Holunderguss:

- o) 4 EL Holler Vulkan oder Holundersaft
- o) 20 dag Puderzucker
- o) 1-2 EL heißes Wasser

Zubereitung:

- o) Mürbteig bereiten und 1 Stunde rasten lassen
- o) ausrollen und Kekse ausstechen
- o) bei 170 Grad 10 Minuten lang backen
- o) auskühlen lassen
- o) Puderzucker mit Holler Vulkan oder Holundersaft glatt rühren
- o) Kekse damit bestreichen und trocknen lassen

Anmerkungen:

Weinempfehlung: **Glas Sekt**

Rezept aus „Alles Holler“ Christandl Renate, Leykam Buchverlag

Das Rezept wurde im Rahmen eines Männerkochkurses unter der Leitung von Rosalinde Jöbstl gezaubert und von den Meisterköchen für „**lecker**“ befunden.