KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Mandel-Walnuss-Kekse

Zubereitungsdauer: 15 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

## Portionen

Zutaten für 40 Plätzchen.

## Zutaten

180 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
50 g Walnüsse ohne Schale
1 Ei
75 g Zucker
8 EL gutes, natives Olivenöl
2 TL Backpulver
1 TL Reines Meersalz Flor de Sal natural
1 Prise Zimt

## Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Gewürzen und den Mandeln mischen. Die Walnüsse mit einem Mörser grob zerstoßen und mit dem Mandelmehl vermengen. Ei und Öl dazugießen, mit dem Stiel einer Holzkelle verrühren, zum Schluss mit den Händen zu einem homogenen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einpacken und 30 Minuten kühlen.
Den Ofen auf 180° vorheizen.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und zu kleinen Quadraten (3x3 cm) schneiden. Mit einem Messer von der Fläche heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand zueinander setzen.
Mit Mandelblättchen oder gehackten Mandeln bestreuen. 12-15 Minuten backen, bis die Ränder Farbe annehmen.