



Menge 50 - 60 Stück



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BREZELKEKSE

Leckere Mürbekekse mit Haselnüssen, Nuss-Nugat-Creme und Hagelzucker - die süße Variante der Knusperbrezel!



### Zubereitung

- 1.** Mehl, Diamant Brauner Zucker, Haselnüsse, Salz, Eier und Nuss-Nugat-Creme in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Teig ca. 8 mm dick ausrollen, mit einem Keksausstecher Brezeln ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3.** Eigelb mit Milch verrühren, Kekse damit bestreichen und mit Diamant Hagelzucker bestreuen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–15 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

### Zutaten

Für den Teig:

400 g	Mehl
200 g	Diamant Brauner Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Prise	Salz
2	Eier
100 g	Nuss-Nugat-Creme
200 g	Butter

Zum Verzieren:

2	Eigelb
2 EL	Milch
	Diamant Hagelzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.