

# BAUMNUSS-HONIG COOKIE

4  
Portionen  
**10 Min.**  
Vor- /Zubereitung



Dessert

Dies und noch weitere Rezepte des LBV  
gibt es auf [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch)

LUZERNER **BÄUERINNEN**  
**UND BAUERN**



# BAUMNUSS-HONIG-COOKIE

## ZUTATEN

- 40 g Baumnüsse
- 120 g Butter, weich
- 100 g Honig
- 160 g Mehl
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze vorheizen, die Nüsse fein hacken, die Butter und Honig mit Handrührgerät cremig rühren. Salz und Mehl begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Teig zu Kugeln à ca. 20 g formen. Flach drücken und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes, Blech legen. Nüsse darauf verteilen. Etwas andrücken, Cookies in der Ofenmitte ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Hinweis:

Hände nass machen vor dem Formen der Cookies, da der Teig ansonsten klebt.

16

Stück

10 Min.

Vor-/Zubereitung

Einkaufstipp:

Honig  
Hofladen Wellberg, Schötz

