

# =DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

## WALNUSS-SESAM-KEKSE

### ZUTATEN:

200 gr weiche Butter  
75 gr Frischkäse  
125 gr Zucker  
1 Päck. Vanilleextrakt  
250 gr Mehl  
½ tl Salz  
75 gr Walnüsse  
50 gr Sesam

### BACKANLEITUNG:

1. Butter, Frischkäse, Zucker und Vanille gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Mehl und Salz untermischen.
3. Walnüsse in grobe Stücke hacken und unterheben. Der Teig hat nun eine leicht klebrige Konsistenz, kann aber aufgrund seines hohen Fettanteils mit der möglichst flachen Hand weiter verarbeitet werden.
4. Die Hälfte des Teigs mit der möglichst flachen Hand aus der Schüssel lösen und vorsichtig zu einer länglichen Rolle (Ø 7 cm) formen. Die Teigrolle in Sesamsamen wälzen und in Klarsichtfolie einschlagen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren.
5. Beide Teigrollen für mindestens 60 Minuten im Gefrierfach kühlen.
6. Die beiden Teigrollen mit einem dünnen feuchten Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig und mit etwas Abstand auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170° (Ober-/Unterhitze) etwa 18 bis 20 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten vorsichtig wenden. Sollte der erste Keks beim Wenden zerfallen, 2 bis 3 Minuten weiterbacken und erneut versuchen.

Dieses Rezept ergibt etwa 30 Kekse.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Backzeit: ca. 20 Minuten pro Blech  
Gesamtkosten: ab 2,60 €