



Hasel  
Herz

## Die Haselnuss zum Glück

### Nuss-Kekse (mit Liebe Nuss oder Grobe Nuss)

- 250 g Butter
- 30g Zucker (falls Liebe Nuss verwendet, da schon süß), ansonsten 50g Zucker verwenden)
- 30g Kleie
- 160g Mehl
- 60g Haferflocken
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Mineralwasser mit Kohlensäure
- 180 g Haselnussmus (Liebe Nuss oder Grobe Nuss)



#### Zubereitung:

Butter, Zucker mixen, bis es cremig wird – Ei hinzufügen, weitermischen – Kleie, Hafer, Haselnussmus, Mehl, Mineralwasser, Zimt hinzufügen und alles miteinander gut vermischen – danach runde Kekse formen – auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen. Kekse herausnehmen wenn sie goldig gebacken sind.

Liebe Nuss

Bio-Haselnusspaste  
mit Traubensirup  
20% Bio-Traubensirup  
80% Bio-Haselnüsse

Grobe Nuss

Bio-Haselnussmus  
aus 100%  
Bio-Haselnüssen



DE-ÖKO-005  
TR Landwirtschaft



[www.haselherz.de](http://www.haselherz.de)