

## Glücks-Kekse

### Zutaten

250 g	glattes Weizenmehl	Für die Fülle:	
1/3 TL	Backpulver	20g	Haselnüsse
1/8 l	Wasser	30g	Pinienkerne
60 g	Butter zerlassen	10g	schwarzer Sesam
2 EL	Fein-Kristallzucker	10g	Rosinen
1 EL	ÖL	50g	brauner Zucker oder Rohzucker
		30g	Butter zerlassen
Für die Garnitur:		Weiteres:	
20 Stk.	Haselnüsse		Mehl
			Salz
			Ei zum Bestreichen

### Arbeitsbeschreibung

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen, mit zerlassener Butter, Zucker, Wasser, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 min bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Pinienkerne und Haselnüsse grob hacken, gemeinsam mit Sesam in einer trockenen Pfanne rösten. Mischung in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Rosinen, braunen Zucker und Butter zugeben und gut verrühren.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen, in 20 gleichdicke Scheiben schneiden. Scheiben flachdrücken, in der Mitte jeweils etwas Fülle geben. Teig über die Fülle zur Mitte ziehen und gut zusammendrücken. Teigstücke wenden und behutsam flachdrücken.
4. Backrohr auf 220° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Die Kekse mit zwei Stäbchen seitlich eindrücken, dabei mit den Fingern in der Mitte behutsam flachdrücken (sie sehen wie vierblättrige Kleeblätter aus). Kekse auf das Backblech legen.
6. Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, Kekse damit bestreichen und mit je einer Haselnuss belegen. Kekse im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 min backen, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.