

## Zuckerräder

### Zutaten

- 15 dag Mehr
- 1 gestr. Kl Backpulver
- 7 dag Zucker
- 1 Kl Zimt
- 5 Tropfen Aroma Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 8 dag Haselnüsse
- 12 dag kalte Butter
- Hagelzucker zum Wälzen
- passierte Himbeermarmelade

### Zubereitung:

Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Danach zu einer Rolle (3 cm Durchmesser) formen, diese in Hagelzucker wälzen und davon 1/2 cm breite Stücke abschneiden. In die Mitte mit einem Kochlöffel eine Vertiefung eindrücken und etwas Marmelade hineingeben.

Die Kekse auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in die Mitte des Rohres schieben. 160 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Min.

Himbeermarmelade passieren: Am besten gleich im Glas in der Mikrowelle warm machen und danach mit einer Teigspachtel durch ein feinmaschiges Sieb drücken.