

## Nuss-Cookies



### Zutaten

#### Für den Teig:

- 120 g kalte Butter
- 200 g Dinkelmehl
- 1/2 TL Speisnatron
- 80 g Rohrzucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 Ei
- 100 g verschiedene Nüsse gehackt (Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, ...)

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° C vorheizen
2. Mehl und Natron in eine Schüssel sieben, Butter mit den Händen hineinreiben bis die Masse feinkrümelig ist
3. Zucker, Sirup, Ei und 2/3 der Nüsse mit dem Gemisch vermischen
4. Esslöffelgroße Portionen auf ein Backblech setzen und leicht flach drücken
5. Die restlichen gehackten Nüsse auf die Cookies verteilen und 10 min. backen

**Viel Freude beim Nachbacken!**

