



## Traditionelle kroatische Weihnachtskekse „Paprenjaci“

### ZUTATEN

- 400 g glattes Mehl
- 150 g gemahlene Walnüsse
- 130 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 2 Esslöffel Honig
- Zimt
- Nelkenpulver
- Weißer Pfeffer
- Muskatnuss



*\* fügen Sie die Gewürzmenge nach eigenem Wunsch hinzu, jeweils etwas weniger als einen halben Teelöffel wäre empfehlenswert*

### Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Butter zerbröseln und in das Mehl drücken. Danach Zucker, gemahlene Walnüsse, Ei, Eigelb, Honig und Gewürze hinzufügen. Kneten Sie den Teig zuerst mit den Händen in einer Schüssel, danach geben Sie diesen auf die Arbeitsfläche und kneten ihn dort weiter. Es dauert einige Minuten, bis sich Ihr Teig zu einer glatten Kugel formt. Bei Bedarf etwas Wasser oder Milch hinzufügen. Die glatte Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank lagern. Stellen Sie den Ofen auf 200°C. Den Teig nach dem Kühlen im Kühlschrank etwas ruhen und aufgehen lassen, dann auf einer gut bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Sie können die „Paprenjaci“ mit allen Formen ausschneiden. Backpapier in ein Backblech legen, die „Paprenjaci“ auf dem Backblech anrichten und für ca. 10-15 Minuten in den Ofen schieben, bis sie braun werden.

