Nah&Frisch



Professional

Spitzbuben

Griaß di Rezepte | Jause | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Für den Teig die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Den Teig 3 mm dünn ausrollen und runde Kekse mit etwa 4 cm Durchmesser ausstechen. In die Hälfte der Kekse ein kleines Loch mit 1 cm Durchmesser stechen und alle Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Auf der mittleren Schiene 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Marmelade mit Zitronensaft kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Auf jedes Keks ohne Loch einen Tupfer Marmelade setzen. Die Kekse mit Loch dick mit Staubzucker bestreuen und auf die Marmelade setzen.

Zutaten

- ZUTATEN FÜR
- CA. 50 KEKSE
- FÜR DEN TEIG:
- 300 g glattes Mehl
- 80 g fein geriebene Mandeln
- 80 g Staubzucker
- 150 g kalte Butterwürfel
- 1 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- 2 Eidotter
- AUSSERDEM:
- 100 g Marmelade (Erdbeere, Marille, Himbeere, Ribisel)
  Saft von einer halben Bio-Zitrone
- Staubzucker zum Bestreuen