

Heidi Schöfecker

User

Die Besten

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○ ZEIT: 120 MIN. 

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, wenig kneten. Eine Kugel formen und am besten über Nacht bzw. mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf leicht gemehlter Fläche dünn ausrollen, Kekse mit verschiedenen Formen ausstechen, im vorgeheizten Rohr bei 200°C Ober-Unterhitze (bzw. bei Heißluft 180°C) backen und abkühlen lassen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Glasur und Staubzucker verzieren.

ZUTATEN

Teig:

150g Maisstärke

300g Mehl

300g Butter

100g Staubzucker

100g geriebene Nüsse

2 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 EL Zitronensaft

etwas Mehl zum Teig
ausrollen

Marmelade zum Füllen

Schokoladeglasur und
Staubzucker