Nah&Frisch



Professional

Punschstangerl

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Mehl mit Haas Backpulver versieben und mit der Butter verbröseln. Staubzucker, Haas Vanillinzucker, geriebene Nüsse, Eidotter und Rum beigeben und zu einem glatten Teig verkneten.
Mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Im Anschluss den Teig 3 mm dick ausrollen und Kekse in ovaler Form ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C hell backen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Haas Punschglasur im Wasserbad bei 40 °C erwärmen.
Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Die Kekse damit überziehen und nach Belieben verzieren.

Zutaten

- 30 dag Mehl
- ½ Pkg. Haas Backpulver
- 20 dag Butter
- 10 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 20 dag gerieben Nüsse
- 1 Eidotter
- 3 EL Rum
- Für die Fülle:
- etwas Himbeermarmelade
- Zum Glasieren:
- Haas Punschglasur
- Zum Dekorieren:
- Haas Glitzerstaub (rosa, silber
- oder gold)