Mahaffadh

Nah&Frisch Professional

Herzerl Kekse

Dessert Brot&Gebäck Kekse Österreichisch Süße Gerichte

Valentinstag Vegetarisch Weihnachten

ZUBEREITUNG \nearrow



Staubzucker, Butter, Mehl, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Teig 3 mm dick ausrollen und Kekse mit Löcher und einen Boden ohne Löcher ausstechen. Bei 180°C ca. 10 min backen. Danach Kekse mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Vanille-Puderzucker bestreuen.



ZUTATEN 🖆

400 g Butter

2 Eier

100 g Marillenmarmelade oder Ribiselgelee

600 g Mehl

geriebene Schale einer Zitrone

200 g Staubzucker

2 EL Vanillezucker