



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter
50 g Staubzucker
2 Stk. Eidotter
Vanillezucker
2 Stk. Eiklar
130 g Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Mit Marmelade gefüllt haben die Kekse eine längere Haltbarkeit. Die restliche Kekse mit Nuss-, Schoko-, Kaffee- oder Eierlikörfülle zusammensetzen und glasieren.:

Magdalena Siegl

Fachberaterin in der LK Steiermark

Quellen:

- Magdalena Siegl: *Privatrezept*

Zwickerbusserl

Zubereitung

- Mübteig bereiten – alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kühl rasten lassen.
- Eiklar und 130g gesiebten Staubzucker in einer Metall- oder Glasschüssel über Dampf dickschaumig schlagen, solange bis die Masse ihre Form behält.
- Teig teilen, 3 mm dick ausrollen.
- Teig mit Palette lockern und mit kleiner Keksform ausstechen, auf Backpapier setzen.
- Bei 170 Grad ca. 6 Minuten hellgelb backen, herausnehmen, Backrohr auf 100 Grad zurückschalten
- Eiweißmasse in Spritzsack mit Sternform füllen, auf die Kekse dressieren.
- Auf die Kekse gehackte Kürbiskerne streuen, etwa 1 Stunde im Backrohr trocknen.
- Die Kekse zusammensetzen und in der Mitte mit Gelee füllen.