



**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 restlichen Kekse mit Nuss-, Schoko-, Kaffee- oder Eierlikörfüllung zusammensetzen und glasieren.



**Magdalena Siegl**  
 Fachberaterin in der LK Steiermark

## Zwickerbusserl



Foto: Magdalena Siegl - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Mürbteig bereiten – alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kühlen 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 zurücksetzen.
- 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.

#### Quellen:



Magdalena Siegl: *Privatrezept*



**Bäuerinnen Österreich**

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
 Nachhaltigkeit und  
 Tourismus

**LE 14-20**  
 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
 Landesförderfonds für  
 die Entwicklung des  
 ländlichen Raums:  
 Hier investiert Europa in  
 die ländlichen Gemeinden

