

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 g Staubzucker

50 g geriebene Mandeln

250 g Weizenmehl

200 g Butter

Salz

1 Stk. Ei

Vanillezucker

Zitronenschalen

unbehandelt, abgerieben

Marmelade

Schokoladeglasur

Kuvertüre, weiß

Esterhazykekse

Zubereitung

- Alle Zutaten(außer Marmelade, Schokoladenglasur und weiße Kuvertüre) in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig verkneten.
- Teig eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Danach messerrückendick ausrollen und Kekse (Sterne, Kreise, Rauten, etc.) mit etwa 4 cm Durchmesser ausschneiden.
- Bei 170°C backen und auskühlen lassen.
- Mit Marmelade zwei Kekse Boden an Boden zusammensetzen.
- In die Mitte des oberen Keks einen Tupfen Schokoladeglasur geben. Mit weißer Schokolade einen Ring hineinspritzen und mit einer Nadel das Esterhazymuster ziehen.

Mein persönlicher Tipp

Mürbteig immer nur in kleinen

Portionen ausrollen, da dieser so rasch

und leicht zu verarbeiten geht. Restteig

zum nächsten frischen Teig

dazukneten. So hat man nie einen

alten Teig.:)

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und

Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*