



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

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:



Esterhazykekse



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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 Schokoladenglasur geben. Mit weißer Schokolade einen Ring hineinspritzen und mit einer Nadel das Esterhazymuster ziehen.



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
 Landwirtschafts- und
 Entwicklungsfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk 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
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

