

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 ausstechen.
- 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.



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

