



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

20 dag Mehl
1 TL Backpulver
8 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Stk. Eier
8 dag Staubzucker
10 dag geriebene Haselnüsse

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:



Teekekse



Foto: Sonja Wiegele - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 20 dag Mehl; 1 KL Backpulver; 8 dag Staubzucker; 1 Pkg. Vanillezucker; 1 Ei; 1 Dotter; 10 dag Butter
- Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten, eine halbe Stunde kalt stellen.

Makronenmasse

- Zutaten: 1 Eiklar (übrig vom Teig); 8 dag Staubzucker; Ca. 10 dag geriebene Haselnüsse; Kandierte Kirschen
- Für die Makronenmasse Eiklar mit Staubzucker über Dampf warm aufschlagen.
- Haselnüsse unterheben.
- Den Teig messerrücken-dick auswalzen, runde Scheiben oder Blumen (4 - 5 cm) ausstechen.

Fertigstellen

- Makronenmasse in einen Spritzsack füllen und auf die Scheiben in der Mitte ein Büssel aufdressieren.
- Kandierte Kirschen vierteln und auf die Mitte der Makronenmasse setzen. Bei 170° C ca. 15 - 20 Minuten backen.