



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

20 dag Butter
12 dag Staubzucker
1 Stk. Eidotter
Zitronenschalen, unbehandelt
1 Msp. Salz
30 dag Dinkelmehl
Marillenmarmelade
Staubzucker

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Marillenringel

Zubereitung

- Butter mit Mehl abbröseln, die restlichen Zutaten untermischen und rasch alles zu einen Teig kneten.
- Den Teig kühl einige Zeit rasten lassen.
- Teig messerrückendick auswalken, runde Kekse ausstechen – bei der Hälfte davon noch in der Mitte ein Loch herausstechen – und bei 160° C hellbraun backen.
- 2 Kekse (ein voller Keks und einer mit einem Loch in der Mitte) mit Marillenmarmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.