

**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

Marillenringerl

Zubereitung

- Butter mit Mehl abröseln, die restlichen Zutaten untermischen und rasch alles zu einen Teig kneten.
- Den Teig kühl einige Zeit rasten lassen.
- Teig messerrückendick auswalzen, 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.

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck