



**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*

lk Landwirtschaftskammer Kärnten

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Marillenringerl



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

### 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 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.

