



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



Marillenringerl



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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