Marillenringerl

Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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

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.

Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20