



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

160 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Stk. Eidotter  
150 g geriebene Nüsse  
80 g Marillenmarmelade  
200 g Punschglasur  
Zuckerperlen  
Kuvertüre, weiß

#### Mein persönlicher Tipp

Zum Glasieren die Kekse auf einen Küchensfreund legen und mit Glasur übergießen. Dann mit einem Messer auf das Backpapier schieben.:

#### Petra Hatzl

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Punschkekse

### Zubereitung

#### Mürbteig

- Zutaten: 160 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Staubzucker, 1 EL Vanillezucker und 1 Dotter
- Für den Teig die Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten, 20 Minuten kühl rasten lassen.
- Ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170°C ca. 5 Minuten hell backen.

#### Fülle

- Zutaten: 150 g Nüsse und 80 g Marillenmarmelade
- Für die Fülle die geriebenen Nüsse mit Marmelade aufkochen.

#### Punschkekse

- Je zwei Kekse mit der Fülle zusammensetzen und mit Punschglasur überziehen und mit weißer Kuvertüre und Perlen verzieren. Es werden ca. Kekse.

