

**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 Küchenfreund 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 Eidotter
- 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.