

#### 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

## Punschkekse



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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. 50 Kekse.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*