



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

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

Fülle

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

Punschkekse

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept