



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.

Füllung

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

Punschkekse

- Je zwei Kekse mit der Füllung zusammensetzen und mit Punschglasur überziehen und mit weißer Kuvertüre und Perlen verzieren. Es werden ca. 20 Kekse.

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

