

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

300 g Maismehl  
200 g Butter  
100 g Staubzucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Stk. Ei

**Mein persönlicher Tipp**

Aroniabeeren, auch Apfelbeeren genannt, sind in den letzten Jahren trendig geworden. Die herben Früchte werden meist getrocknet oder zu Saft verarbeitet. Bei Marmeladen empfiehlt sich das Beimischen von süßen Früchten, wie z.B. Äpfel oder Birnen.:

**Romana Schneider-Lenz**

Referentin für Ernährung in Linz

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

## Kukuruz-Aronia-Spitzbuben

**Zubereitung**

- Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten.
- Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spitzbuben ausschneiden.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen.
- Am Papier auskühlen lassen, weil sie warm sehr zerbrechlich sind.
- Die Kekse mit dem Loch mit Schokoladefäden fein verzieren, trocknen lassen und mit Marmelade zusammensetzen.

