



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



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.



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

