

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

Kukuruz-Aronia-Spitzbuben

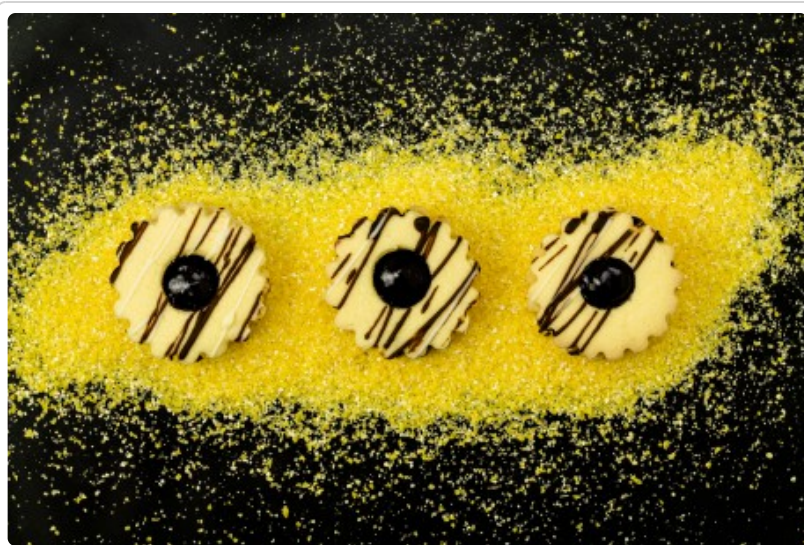


Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten.
- Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spitzbuben ausstechen.
- 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*