

Professional

Spitzbuben

Griaß di Rezepte

Jause

Österreichisch

Weihnachten



ZUBEREITUNG 🔍

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Den Teig 3 mm dünn ausrollen und runde Kekse mit etwa 4 cm Durchmesser ausschneiden. In die Hälfte der Kekse ein kleines Loch mit 1 cm Durchmesser stechen und alle Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Auf der mittleren Schiene 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Marmelade mit Zitronensaft kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Auf jedes Keks ohne Loch einen Tupfer Marmelade setzen. Die Kekse mit Loch dick mit Staubzucker bestreuen und auf die Marmelade setzen.

ZUTATEN 📋

ZUTATEN FÜR

CA. 50 KEKSE

FÜR DEN TEIG:

300 g glattes Mehl

80 g fein geriebene Mandeln

80 g Staubzucker

150 g kalte Butterwürfel

1 TL Vanillezucker

abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

2 Eidotter

AUSSERDEM:

100 g Marmelade (Erdbeere, Marille, Himbeere, Ribisel) Saft von einer halben Bio-Zitrone

Staubzucker zum Bestreuen