

Die Besten



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

ZEIT: 120 MIN.

Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, wenig kneten. Eine Kugel formen und am besten über Nacht bzw. mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf leicht gemehlter Fläche dünn ausrollen, Kekse mit verschiedenen Formen ausstechen, im vorgeheizten Rohr bei 200°C Ober-Unterhitze (bzw. bei Heißluft 180°C) backen und abkühlen lassen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Glasur und Staubzucker verzieren.

ZUTATEN

- Teig:
- 150g Maisstärke
- 300g Mehl
- 300g Butter
- 100g Staubzucker
- 100g geriebene Nüsse
- 2 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Mehl zum Teig ausrollen
- Marmelade zum Füllen
- Schokoladeglasur und Staubzucker