

Ischler Bäckerei:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Finde zuerst die guten Zutaten,
damit wir können sofort starten:

4 Stück nur das Gelbe vom Ei,
350 g feinstes Weizenmehl ist dabei.
250 g der guten Butter,
100 g gemahlener Zucker.
1 Päckchen der Vanilleessenz ...



... jetzt können wir beginnen mit der Konvergenz:

Alles vermengt zu einem Teig,
roll ihn aus, nicht zu dünn und auch nicht zu breit.

Stich aus Keksboden und Deckel, so wünsch ich es mir,
leg alles auf ein Blech mit Backpapier.

Stell den Ofen auf 170°C ein,
sieben Minuten reichen, nur rosa dürfen sie sein.

Und sind sie endlich dann erkaltet,
werden sie mit Erdbeerkonfitüre zusammengefaltet.

Wer mag noch etwas gemahlener Zucker obendrauf.
Fertig ist der Gaumenschmaus!



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Christoph Pesendorfer

