



Zutaten für den Mürbteig

250 g Mehl
240 g Butter
150 g Staubzucker
130 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse
evt. 1 Prise Nelken und Zimt gemahlen

Marmelade zum Füllen
Schokolade zum Glasieren



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig cirka 3 mm dick ausrollen, kleine runde Kekse ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen.

Bei 180°C cirka 10-12 Minuten backen auskühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen und glasieren

Gutes Gelingen wünscht Andrea Zsifkovits!