

# Schneeglöckchen



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

180 g Mehl  
40 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter  
2 Eidotter  
Marillenmarmelade

## Für den Schnee:

2 Eiklar  
200 g Staubzucker



## Zubereitung:

Mehl, Salz und Staubzucker vermischen und mit der Butter verbröseln. Dotter dazugeben und zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und einige Stunden kühl rasten lassen.

Eiklar mit dem Zucker über Dampf zu steifem Schnee schlagen und in einen Spritzsack mit kleiner Zackentülle füllen.

Den Mürbteig ausrollen, kleine Kreise ausstechen (Ø ca. 3,5 cm) und auf ein Backblech setzen. Auf den äußeren Rand der Teigkreise kleine Tupfen spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr auf 150°C Heißluft etwa 10-12 Minuten backen.

Marillenmarmelade erwärmen, in einen Spritzsack mit schmaler Tülle füllen und in die Mitte der Kekse spritzen.

**Tipp:** Schlagen Sie den Schnee mit einer Prise Salz an und geben Sie erst dann den Zucker dazu. So wird der Schnee ganz besonders steif.



Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Dominik!

