



Winterblumen



**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten für den Teig

90 g Mehl
20 g Staubzucker
1 Prise Salz
75 g Butter
1 Eidotter

Marillenmarmelade

Für den Schnee

2 Eiklar
200 g Staubzucker



Zubereitung

- ❁ Für den Teig 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.
- 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!
- ❁ Den Mürbteig ca. 2,5 mm dick 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.

Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!

www.dersteirerhof.at