



Zwickerbusslerl



**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten für den Mürbteig

150 g Mehl
150 g Butter
2 Dotter

Für die Spitzen

2 Eiklar
130 g Staubzucker

Marillenmarmelade zum Füllen



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und 30 Minuten kaltstellen.

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

Für die Spitzen Eiklar mit Staubzucker aufschlagen. Den Schnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer, glatter Tülle füllen und auf die Kekse dressieren.

Bei 120°C cirka 60 Minuten backen und mit Marillenmarmelade zusammensetzen.

Gutes Gelingen wünscht Margit Kraußler!