



Zacky Zikade
kocht mit dir

Zackys Kochkurs
für zwischendurch

Mannehme...

Omili Zella erklärt Rezepte aus ihren Wiener Kochbüchern und zeigt dir, wie du die tollsten Speisen selbst zubereiten kannst!

Mürbteigkekse

Man verknete das Mehl, die Butterstücke, den Zucker, die Nüsse, das Backpulver, den Eidotter und den Vanillezucker rasch zu einem Teig und stelle ihn anschließend für 1 Stunde kühl.

Danach rolle man den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 Millimeter dick aus, steche jeweils 2 beliebige Formen aus (Tannenbäume, Sterne, Christbaumkugeln, usw.) und lege sie auf ein Backblech. Daraufhin backe man die Kekse für etwa 8 Minuten bei 170 °C.

Zum Schluss lasse man die Kekse auskühlen, klebe danach je zwei Kekse derselben Formen mit Marillenmarmelade zusammen und tunke die Hälfte des Kekses in die Schokoglasur.



Zella Zikadas Tipp:

Dieser Teig kann auch ohne Nüsse zubereitet werden und lässt sich auch für 2 bis 3 Monate einfrieren!

Der Mürbteig kann auch als Tarte- oder Kuchenboden verwendet werden.

ZUTATEN TEIG:

250 g	Mehl
150 g	Butter, gestückelt
70 g	gemahlene Nüsse
50 g	Zucker
1	Eidotter
1	Msp Backpulver
1	Pkg Vanillezucker

100 g	Schokoglasur
	Marillenmarmelade