Dressierte Linzer

Kekse in Form von Stangerl, Bögen oder sonstige Figuren.

Zutaten

Menge
Zutat
220 g
Butter
80 g
Staubzucker
1 Pkg
Vanillezucker
1
Ei
300 g
Mehl glatt
1 Pkg
Zitronenschale
1 EL
Kakaopulver
2 EL
Milch
100 g
Marillenmarmelade
150 g
Kuvertüre
1 Prise
Salz

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (15 Minuten)
☐
1.

220 g 220Butter (zimmerwarm) in eine große Schüssel geben und dazu
80 g 80Staubzucker
1 Pkg 1Vanillezucker
1 Prise 1Salz und

1 Pkg 1Zitronenschale mit dem Mixer schön schaumig schlagen. Nun noch
1 1Ei und
300 g 300Mehl glatt untermischen.

Dressieren (10 Minuten)
☐
2.

Die Hälfte des Teiges nun in einen Spritzsack geben und mit einer Stern-Tülle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren.
1 EL 1Kakaopulver mit
2 EL 2Milch in einer kleinen Schüssel anrühren und danach in die zweite Hälfte des Teiges untermischen. Und den dunklen Teig nun ebenfalls auf das Backblech dressieren.

Backen (15 Minuten)
☐
3.

Die Kekse nun im Backrohr bei 150°C rund 10 bis 15 Minuten backen.

Kekse (10 Minuten)
☐
4.

Die hellen Kekse nun mit
100 g 100Marillenmarmelade bestreichen und die dunklen Kekse draufgeben.
150 g 150Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kekse darin eintauchen und auf ein Abtropf-Gitter legen und kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist.

Tipp

Anstelle von Marillenmarmelade kann man auch beispielsweise Ribiselmarmelade nehmen. Anstelle von Kuvertüre kann man auch Kochschokolade nehmen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**
- **Zeit**

  50 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste