Kukuruz-Aronia-Spitzbuben

Zutaten

- 300 g Maismehl
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Stk. Ei

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spitzbuben ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf Sicht backen. Am Papier auskühlen lassen, weil sie warm sehr zerbrechlich sind. Die Kekse mit dem Loch mit Schokoladefäden fein verzieren, trocknen lassen und mit Marmelade zusammensetzen.

Tipp

Aroniabeeren, auch Apfelbeeren genannt, sind in den letzten Jahren trendig geworden. Die herben Früchte werden meist getrocknet oder zu Saft verarbeitet. Bei Marmeladen empfiehlt sich das Beimischen von süßen Früchten, wie z.B. Äpfel oder Birnen. Gutes Gelingen und lasst es Euch schmecken!

Romana Schneider-Lenz Referentin für Ernährung in Linz

Weitere Rezepte

Unter www.regionale-rezepte.at finden Sie viele Klassiker aus der Keksdose. Viel Spaß beim Backen.