

Burgenländer-Kekse

Die Burgenländer-Kekse sind vorzügliche Weihnachtskekse aus Mürbteig, Baiser und Marmelade. Hier das raffinierte Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

für den Teig

80 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter
2 Stk.	Eigelb
300 g	Weizenmehl

Baiser

3 Stk.	Eiklar
160 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Spritzer	Zitronensaft

für die Füllung

150 g	Marmelade (Himbeeren-, Ribisel-, Kirschen-, Marillenmarmelade)
-------	--

Zubereitung

1. Verknete für die **Burgenländer-Kekse** den Staubzucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Weizenmehl zu einem geschmeidigen Mürbteig und lasse ihn für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
2. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus und stich mit einem Ausstecher zum Beispiel in Blütenform, Kekse aus. Setze sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lass sie erneut kühlen.
3. Schlage das Eiklar mit einer Prise Salz steif und lass den Zucker einrieseln. Füge Zitronensaft hinzu und schlage alles zu einem festen Baiser. Fülle den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und dekoriere die Hälften der Plätzchen damit.
4. Backe die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für zirka 12 Minuten.
5. Lasse die Kekse abkühlen und klebe sie mit der Marmelade zusammen. Setze mit einem Teelöffel einen Klecks Marmelade in die Mitte des Baisers als Krönung.

Tipp