Glückwunschkekse

Die köstlichen Glückwunschkekse sind eine beliebte Weihnachtsbäckerei. Das Rezept von den zarten schmackhaften Keksen wird deine Lieben verzauben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

270 g	Butter
250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb davon)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
2 Stk.	Eier
3 Stk.	Eidotter
220 g	Weizenmehl (glatt)
250 g	Stärkemehl
	Marillenmarmelade

für die Glasur

100 g	Schokolade
1 EL	Honig
2 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Glückwunschkekse** die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, geriebene Orangen- und Zitronenschale, sowie die Eier und Eidotter schaumig rühren. Danach das Mehl und das Stärkemehl unterheben und zu einem Teig verrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Teig-Masse in einen Spritzsack geben und zirka 2 cm große Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im Backofen zirka 5 Minuten backen.

3. Einen Keks mit Marillenmarmelade bestreichen und mit einem zweiten Keks-Teil zusammensetzen.

4. Für die Glasur die Schokolade, Honig und Schlagobers in eine Schüssel geben und über Dampf schmelzen lassen. Die Hälfte vom Glückwunschkeks in die noch warme Schokoglasur tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp