

# Glückwunschkekse

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 270 g     | <a href="#">Butter</a>            |
| 250 g     | Staubzucker                       |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>     |
| 1 Stk.    | Bio Orange (Abrieb davon)         |
| 1 Stk.    | Bio-Zitrone (Abrieb davon)        |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>              |
| 3 Stk.    | Eidotter                          |
| 220 g     | Weizenmehl (glatt)                |
| 250 g     | Stärkemehl                        |
|           | <a href="#">Marillenmarmelade</a> |

## für die Glasur

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 100 g | <a href="#">Schokolade</a>  |
| 1 EL  | <a href="#">Honig</a>       |
| 2 EL  | <a href="#">Schlagobers</a> |

## 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.

## **Tipp**