Ochsenaugen Kekse

Diese Ochsenaugen Kekse sehen nicht nur lecker aus, sie schmecken auch so! In diesem veganen Rezept wird ein Spritzteig mit Marzipan zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Rohmarzipan
150 g	Staubzucker
50 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
2 Stk.	Ei-Ersatz
2 Messerspitzen	Backpulver
1 TL	Amaretto Likör

Zubereitung

1. Für die **Ochsenaugen Kekse** den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ei-Ersatz mit dem Mehl, Backpulver und Staubzucker mischen.

2. Die Marzipan-Rohmasse mit einer Gabel mit dem Amaretto verrühren und dann mit der Mehl-Mischung vermengen. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser unterrühren. Die Marzipan-Masse in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. Mit einer runden Form kleine Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche verteilen. Auf jedes Plätzchen einen Rand aus Marzipan spritzen.

4. Die Kekse dann ca. 12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und in die Mitte der Kekse etwas Gelee füllen. Weitere 5-8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

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



Tipp

Besonders lecker schmecken die Ochsenaugen Kekse mit Quitten-, Apfel- oder Holundergelee.