Ribisel-Baiser-Kekse

Das Rezept für die süßen Ribisel-Baiser-Kekse mit feinem Mürbteig, luftiger Schaummasse und feiner Säure der fruchtige Ribiselmarmelade sind wunderbare Kekse zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

240 g	Weizenmehl
170 g	geriebene Haselnüsse
240 g	kalte Butter
140 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 TL	Zimt
2 EL	Vollmilch
2 Stk.	Eiklar
140 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise	Salz
150 g	Ribiselmarmelade

Zubereitung

1. Für die **Ribisel-Baiser-Kekse** aus Weizenmehl, geriebenen **Haselnüsse**, Staubzucker, kalte Butterstücke, Zimt und Vollmilch einen Mürbteig zubereiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank zirka 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Für das Baiser die Eiklar mit

Staubzucker und einer Prise Salz über Wasserdampf steif schlagen. Die Masse auf den Teig verstreichen. Nun die Ribiselmarmelade in Streifen darauf verteilen. Entweder mit einem Löffel oder mit einem Spritzsack aufspritzen. Die Ribiselmarmlade mit einer Stricknadel oder Holzspieß in die entgegen gesetzte Richtung ziehen.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.

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



Tipp