Ribisel-Biskotten

Die Ribisel Biskotten mit fruchtiger Füllung sind eine zarte Mehlspeise für die Weihnachtszeit. Die Kekse werden mit Ribiselmarmelade zusammengesetzt und in Schokoglasur getunkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 28 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
250 g	Staubzucker
3 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
300 g	Weizenmehl, glatt
1 EL	Orangenabrieb (Schale unbehandelt)
	Ribiselmarmelade
	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Für die **Ribisel Biskotten** die weiche Butter mit dem Staubzucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Anschließend die Eier und Eidotter nach und nach unterrühren. Den Orangenabrieb hinzufügen, zum Schluss das glatte Weizenmehl zügig unter die Masse ziehen, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die fertige Masse in einen Dressiersack füllen und gleichmäßige, kleine Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Dabei ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Biskotten lassen, da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen. Die Ribisel Biskotten im vorgeheizten Backrohr etwa 12 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Danach aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Die Ribiselmarmelade bei Bedarf leicht erwärmen und jeweils zwei Biskotten damit zusammensetzen. Die Schokoglasur langsam schmelzen und die Enden der gefüllten Ribisel Biskotten zur Hälfte darin eintunken. Auf Backpapier legen und die Schokolade vollständig fest werden lassen.

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



Tipp

Die feinen Ribisel Biskotten mit Schokolade kühl und dunkel in einer Keksdose aufbewahren.