

# Streuseltaler

Die Streuseltaler gelingen mit diesem Rezept. Die köstlichen Weihnachtskekse mit Butterstreusel und Marmelade passen ideal in den Advent.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

|           |                                                                |
|-----------|----------------------------------------------------------------|
| 225 g     | Mehl                                                           |
| 100 g     | <a href="#">Zucker</a>                                         |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>                                  |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>                                           |
| 125 g     | <a href="#">Butter</a>                                         |
| 1 Stk.    | <a href="#">Ei</a>                                             |
| 125 g     | Mehl                                                           |
| 70 g      | <a href="#">Butter</a>                                         |
| 40 g      | <a href="#">Zucker</a>                                         |
|           | <a href="#">Marmelade</a> (z.b. Marillen, Himbeeren, Kirschen) |

## Zubereitung

1. Der Mürbteig für die **Streuseltaler** ist rasch zubereitet. Dazu alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für die Streusel die Butter schmelzen und mit Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten.
4. Jetzt den Teig dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Auf das Backblech legen und darauf einen Klecks Marmelade deiner Wahl geben. Abschließend die Streusel gleichmäßig auf die

Streuseltaler verteilen.

5. Im Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**