



Infos

Weihnachten

 Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Die Butter mit dem Mehl abbröseln.
- Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- 1/2 Stunde rasten lassen.
- Auswalken, Kekse ausstechen und bei 200 Grad C backen.
- **Elsbeer-Apfelmarmelade** nach Geschmack mit **Elsbeerlikör** verrühren und zwischen 2 ausgekühlten Keksen verstreichen.

Das Haus der Elsbeere wünscht gutes Gelingen!

Zutaten

für den Mürbteig:

- 180 Butter
- 500 g Mehl
- 2 Dotter
- 200 g Staubzucker
- etwas Zitronenschale
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- ein paar EL Rahm

zum Füllen und Bestreichen:

- [Elsbeer-Apfelmarmelade](#)
 - nach Belieben [Elsbeerlikör](#)
-

Profi-Tipp

Die original Elsbeer-Keksausstecher erhalten Sie auf Anfrage im [Haus der Elsbeere](#).

Quellenangabe

Das [Haus der Elsbeere](#) der Familie Mayer in Michelbach, an der Grenze von Wienerwald und Mostviertel, bietet allerlei Wissenswertes rund um die "Königin der Wildfrüchte". Möglich sind Wanderungen und geführte Exkursionen und ein Besuch im liebevoll geführten Hofladen. Alle Produkte können auch im [Online-Shop](#) bestellt werden.