



Cornflakes-Kekse

Elfriede Gahleitner, 4121 Altenfelden

Kokosfett und Schokolade schmelzen, Staubzucker, Haselnüsse und leicht zerdrückte Cornflakes untermengen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und fest werden lassen. Fertig!

ZUTATEN

80 g Cornflakes
1 EL geriebene Haselnüsse
50 g Kokosfett
50 g Kochschokolade
50 g Milchschokolade
30 g Staubzucker



Zubereitungszeit
30 Minuten

Mostkekse

Doris Gerl, 8943 Aigen im Ennstal

Mehl mit Backpulver mischen und die Butter in Stücke schneiden. Mehl mit Butter abbröseln, Most zugeben, gut verkneten und den Mürbteig kurz rasten lassen.

Teig 4 bis 5 mm dick ausrollen und mit einem gezackten Keksausstecher kleine Scheiben ausstechen. In die Mitte etwas Marmelade setzen, Rand mit Eiweiß bestreichen, zusammenschlagen und vorsichtig festdrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 180° C ca. 10 Minuten hell backen. Staubzucker mit Vanillezucker mischen und die Kekse noch heiß darin wälzen.

Tipp

Statt Most können Sie auch Wein verwenden.

MÜRBEIG

250 g Mehl
1 KL Backpulver
210 g Butter
6 EL Most oder Wein
Eiweiß zum Bestreichen der Ränder

Marillenmarmelade zum Füllen

ZUM WÄLZEN

100 g Staubzucker
Vanillezucker



Zubereitungszeit
1 Stunde



Schneeflocken

Marianne Gerl, 8943 Aigen im Ennstal

TEIG

200 g Butter
50 g Staubzucker
70 g Mehl
180 g Speisestärke
1 EL Vanillezucker
1 EL Wasser

ZUCKERGLASUR ZUM VERZIEREN

1 Eiweiß
250 g Staubzucker
2 EL Zitronensaft

Butter mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Stärke und Vanillezucker mischen und unter die Butter kneten. 1 EL Wasser zugeben und zu einem festen Teig kneten, rasten lassen. Backrohr auf 180° C vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig etwa kirschgroße Kugeln formen, aufs Blech setzen und bei 170° C ca. 10 Minuten hell backen.

Für die Glasur Eiweiß mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren und damit feine Schneeflockenmuster aufspritzen.



Zubereitungszeit
1 Stunde

