



## Kaffeecreme-kekserl

Ingrid Nöhler, 8274 Unterdombach

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 3 bis 5 mm dick ausrollen, Kekse ausstechen und bei 180° C etwa 10 Minuten hell backen.

Für die Creme Butter mit Zucker schaumig rühren, Nüsse und Kaffeeликör gut einrühren.

Je zwei Kekse mit der Creme zusammensetzen, mit weißer Vollmilchkuvertüre überziehen und mit einer Schokoladebohne verzieren.

### TEIG

250 g Mehl  
100 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker  
30 g Cappuccinopulver  
1 Eigelb  
1 EL Kaffeeликör oder Rum  
170 g Butter

### CREME

100 g Butter  
100 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker  
50 g geriebene Nüsse  
3 EL Kaffeeликör

### ZUM VERZIEREN

weiße Vollmilchkuvertüre  
Schokoladebohnen

# Schokoladeherzen

Ingrid Nöhrer, 8274 Unterdombach

Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Den Teig 5 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen, bei 175° C etwa 10 Minuten backen.

Für die Creme Obers und die in Stücke gebrochene Schokolade in einem Topf erwärmen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Alles glatt rühren, in eine Rührschüssel gießen und kalt stellen. Nach völligem Erkalten mit dem Mixer aufschlagen.

Je zwei Herzen mit der Creme zusammensetzen und zur Hälfte in helle oder dunkle Schokoladeglasur tauchen.

## TEIG

200 g Mehl  
100 g Staubzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Ei  
100 g Butter  
30 g geriebene  
Schokolade

## CREME

1/8 l Obers  
150 g Milkschokolade  
1 Becher helle oder  
dunkle Schokoladeglasur



Zubereitungszeit  
1 Stunde



Man kann die Schokoladeherzen auch mit Marillenmarmelade zusammensetzen.



# Topfenbäckerei

Christa Böhm, Maria Prinz, 3910 Zwettl

## MÜRBTEIG

250 g glattes Mehl

80 g Butter

80 g Staubzucker

1 EL Vanillezucker

50 g Topfen

1 Ei

## FÜLLE

Ribiselmarmelade

Staubzucker zum  
Bestreuen



Zubereitungszeit  
1,5 Stunden

Für den Teig Mehl mit Butter und Topfen abbröseln, die übrigen Zutaten einkneten. Eine halbe Stunde kühl rasten lassen, dann messerrückendick ausrollen.

Mit gezacktem Keksausstecher Scheiben ausstechen. Die Hälfte davon mit einem Loch, Stern etc. versehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160° C Heißluft ca. 6 Minuten backen.

Die ausgekühlten ganzen Scheiben mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochten Scheiben anzuckern und daraufsetzen.

