



Orangenbusserl

Christa Böhm, Maria Prinz, 3910 Zwettl

TEIG

140 g Butter
140 g Staubzucker
7 Eigelb
190 g Mehl
50 g Maisstärke

FÜLLE

150 g Orangenmarmelade
Staubzucker zum
Bestreuen



Zubereitungszeit
50 Minuten

Für den Teig weiche Butter und Staubzucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Maisstärke mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und kleine Busserl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren.

Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160° C Heißluft etwa 6 Minuten backen.

Jeweils zwei ausgekühlte Busserl mit Orangenmarmelade füllen und zusammensetzen, eventuell mit Staubzucker bestreuen.

Rumkuglerl

Ingrid Nöhner, 8274 Unterdombach

Für die Masse zunächst Orangensaft, Schokolade, Zucker, Rum und Marmelade in einem Topf erwärmen und gut durchrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit den Biskuitbröseln vermengen und anziehen lassen.

Anschließend aus der Masse Kuglerl formen, in Kokosflocken wälzen und in kleine Papierschüsserl legen.

ZUTATEN

300 g grob abgebröselte
Biskuitreste
100 g Kochschokolade
50 g Zucker
1/16l Rum
Saft von 2 Orangen
3 EL Marmelade

Kokosflocken zum Wälzen



Zubereitungszeit
45 Minuten



Punschsterne

Monika Krumphuber, 4652 Steinerkirchen an der Traun

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Bei 175° C ca. 8 Minuten backen.

Mit Marmelade je zwei Sterne mit der Backseite nach innen zusammenkleben. Danach mit heißer Punschglasur bestreichen und gleich darauf einen dunklen Ring Schokoladeglasur daraufspritzen. Mit einem nassen Messer immer abwechselnd einmal zur Mitte und dann zur Sternspitze durchziehen, trocknen lassen.

MÜRBEITIG

250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter

FÜLLE

passierte Ribiselmarmelade

GLASUR

1 Becher Punschglasur
etwas Schokoladeglasur



Zubereitungszeit
2 Stunden

