



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

400 G Mehl

100 G Zucker

250 G Butter

1 WÜRFEL Germ

3 EL Milch

ETWAS unbehandelte abgeriebene Zitronenschale

Ribiselmarmelade

Staubzucker

Zubereitung

1. Germ in der Milch auflösen.
2. Aus Mehl, Zucker, Butter, Zitronenschale und aufgelöster Germ einen Mürbteig kneten.
3. Diesen 1 Stunde in der Kälte rasten lassen.
4. Teig auswalken, kleine Kreise ausstechen, in die Mitte Ribiselmarmelade geben und mit einem zweiten Kreis abdecken.
5. Ränder gut andrücken und noch einmal den Kreis nachstechen.
6. Die Teiglinge bei 180° C goldgelb backen und noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die Germbäckerei sollte einige Tage liegen, dann ist sie perfekt mürbe.