Evelyn Feichter

Mehr über mich:
www.facebook.com/
evelyn.feichter.5

Mein Betrieb:
Haubenrestaurant & Südtiroler
Gasthaus Oberraut, Bruneck

Zitronenschale

Die Spitzbuben, meine Lieblinge

Portionen: Je nach Größe der Spitzbuben variabel

Meine Zutaten:

750 g Butter
750 g Zucker
2 Zitronen Zesten als Abrieb
2 Esslöffel Vanillezucker
1 große Prise Salz
7 Eier, temperiert
2 Esslöffel Weinstein-backpulver
1850 g Mehl

Zum Bestreichen
etwas Eigelb und Milch zum Bestreichen

Füllung
Passierte Aprikosenmar-melade, Schuss Rum

Zubereitung:

Die Butter am Tag vorher aus dem Kühl-schrank nehmen und temperieren.
Den Zucker, die Butter und die Ge-schmacksträger (Zitronenabrieb, Vanil-lezucker und Salz in der Rührmaschine cremig rühren.
Die Eier nach und nach langsam beigeben und cremig einrühren.
Das Weinstein-Backpulver zum Mehl geben, durch ein Haarsieb sieben damit eine optimale Verteilung entsteht.
Das Mehl anschließend beigeben und rasch zu einem Teig verkneten.
Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Mit Mehl dünn ausrollen und die Kekse ausstechen. Reine runde Keks als Böden und Abdeckungen mit einem oder mehre-ren Löchern.
Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Kekse mit einem Pinsel bestreichen.
Bei 160 Grad backen bis sie goldgelb sind.
Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
Die Böden mit der hausgemachten Apri-kosenmarmelade (mit etwas Rum ver-rührt) bestreichen, die Deckel mit Staub-zucker bestäuben und auf die Keksböden mit der Marmelade, auflegen.

Backzeit: Je nach Dicke der Kekse
Backtemperatur: 160 °C