

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



IT'S COOKIE TIME

MOHN TRIFFT SCHOKO, KIRSCH & RUM

ZUBEREITUNG

TEIG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kaltstellen.

FÜLLUNG

Die Schoko-Kirsch Marmelade mit dem Rum und Orangenzesten in ein Töpfchen geben, vermengen und leicht erhitzen. Den Keksteig ausrollen und mit einem Ausstecher zu Keksen formen. Die Kekse bei 170° C ca. 15 min backen, auskühlen lassen und mit der Marmelade-Rum-Mischung füllen.

ZUTATEN für ca. 60 Cookies

KEKSTEIG

375 g Mehl
250 g kalte Butter
(in kleine Stücke geschnitten)
125 g Staubzucker
2 Eigelb
50 g Mohn
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer ½ Zitrone
1 Prise Salz

FÜLLUNG

ca. 400 g Cherry-Schoko
Marmelade (Tiroler Früchteküche)
2 cl Rum
Abrieb einer Orange

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.