

Professional

Punschstangerl

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Das Mehl mit Haas Backpulver versieben und mit der Butter verbröseln. Staubzucker, Haas Vanillinzucker, geriebene Nüsse, Eidotter und Rum begeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Im Anschluss den Teig 3 mm dick ausrollen und Kekse in ovaler Form ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C hell backen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Die Haas Punschglasur im Wasserbad bei 40 °C erwärmen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Die Kekse damit überziehen und nach Belieben verzieren.

ZUTATEN

30 dag Mehl

½ Pkg. Haas Backpulver

20 dag Butter

10 dag Staubzucker

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

20 dag gerieben Nüsse

1 Eidotter

3 EL Rum

Für die Fülle:

etwas Himbeermarmelade

Zum Glasieren:

Haas Punschglasur

Zum Dekorieren:

Haas Glitzerstaub (rosa,
silber

oder gold)