

Ischler Bäckerei



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
18 dag Butter 22 dag glattes Mehl 8 dag geriebene Nüsse 9 dag Staubzucker 1 Vanillezucker 1 Eidotter Geriebene Zitronenschale	Mürbteig zubereiten und kühl rasten lassen
	Teig dünn ausrollen, gleich große Scheiben und Ringe ausstechen und bei 180 Grad hellbraun backen
Ribisgelee oder Marillenmarmelade	überkühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen
Staubzucker	Kekse anzuckern