

MÜRBE TEIG RAUTEN

MIT ORANGENMARMELADE

200 g BUTTER, KALT

100 g STAUBZUCKER

300 g MEHL

} SIEBEN

VANILLE, SALZ, ZITRONE

2 EIGELB

- TEIG HERSTELLEN
- KALT STELLEN
- AUSROLLEN
- AUSSTECHEN
- BACKEN 180°C ≈ 7 MIN
- MARMELADE AUFKOCHEN
- SCHOKOLADE AUFLÖSEN
- AUF EINEN KEKS MARMELADE (VORSICHT HEISS!) ANDEREN KEKS DRAUF
- IN SCHOKOLADE TUNKEN
- IN GWER DRAUF