



### Zutaten für den Mürbteig

250 g Mehl  
240 g Butter  
150 g Staubzucker  
130 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse  
evt. 1 Prise Nelken und Zimt gemahlen

Marmelade zum Füllen  
Schokolade zum Glasieren



### Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig cirka 3 mm dick ausrollen, kleine runde Kekse ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen.

Bei 180°C cirka 10-12 Minuten backen auskühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen und glasieren

*Gutes Gelingen wünscht Andrea Zsifkovits!*