



# Burgenländer

oder: „Hecha geht's nimma“

## Zutaten (ergibt ca. 90 Stück):

280g Mehl (glatt)  
250g Butter  
50g Staubzucker  
3 Eidotter  
2 Eiklar  
190g Zucker  
Schokoladeglasur  
Marmelade (z.B. Marille)

## Zubereitung:

- 1) Mehl mit Butter verbröseln und mit Dotter und Zucker zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kaltstellen
- 2) Eiklar mit Zucker über Wasserdampf sehr steif schlagen. Abkühlen lassen und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.
- 3) Backofen auf 180° C vorheizen sowie die Backbleche mit Backpapier belegen.
- 4) Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben mit rund vier Zentimeter Durchmesser ausschneiden und auf die Bleche setzen. Auf der Hälfte der Teigscheiben die Eischneemasse ringförmig aufspritzen.
- 5) Kekse in etwa zwölf Minuten hell backen.
- 6) Die erkalteten leeren Keksscheiben mit Marmelade bestreichen und mit einer Kekscheibe mit Baiser zusammensetzen.
- 7) Schokoladeglasur erwärmen und einen Tupfen in die Mitte jedes Baiserringes setzen.

Viel Freude beim Nachbacken!  
Andrea Stumbauer