



Zutaten

400 G	Mehl
100 G	Zucker
250 G	Butter
1 WÜRFEL	Germ
3 EL	Milch
ETWAS	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale
	Ribiselmarmelade
	Staubzucker

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zubereitung

1. Germ in der Milch auflösen.
2. Aus Mehl, Zucker, Butter, Zitronenschale und aufgelöster Germ einen Mürbteig kneten.
3. Diesen 1 Stunde in der Kälte rasten lassen.
4. Teig auswalken, kleine Kreise ausstechen, in die Mitte Ribiselmarmelade geben und mit einem zweiten Kreis abdecken.
5. Ränder gut andrücken und noch einmal den Kreis nachstechen.
6. Die Teiglinge bei 180° C goldgelb backen und noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die Germbäckerei sollte einige Tage liegen, dann ist sie perfekt mürbe.