



## **Burgenländer Sonnen**

### **Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Dotter
- 2 Eiklar
- 300 g Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft

Beliebige Marmelade zum Füllen, in meinem Fall Marillen (Aprikosen). Die Marmelade sollte fein passiert sein.

### **Zubereitung:**

Backrohr auf 175 C° Ober und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter auf die Arbeitsfläche geben und daraus rasche einen Mürbteig kneten.

1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Inzwischen Eiklar halbfest aufschlagen, den Zucker und den Zitronensaft zufügen und sehr steif schlagen. In einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank geben. Den Teig 2-3 mm dick ausrollen, runde Kekse ausstechen, auf das Blech setzen und auf die Hälfte der Kekse die Schneemasse auf den Rand darauf spritzen.

Ca. 12-15 Minuten backen. Der Schnee sollte noch weiß sein.

Ein Keks ohne Eischnee mit einem Keks mit Eischnee mit der Marmelade zusammensetzen. Ich mache dass immer mit dem Spritzsack, einen Tupfer auf das Keks setzen, das andere darauf. In die Mitte des Eischnees einen kleinen Tupfer Marmelade geben.

Fertig :-)

Die Kekse halten in einer Blechdose trocken aufbewahrt ca. 14 Tage.

Es gibt auch die Variante, alle Kekse mit der Schneemasse zu verzieren und sie nicht wie ich zusammen zu setzen. Jeder wie er will.

Gutes Gelingen wünsche ich euch wieder, eure Gudrun von Mödling.