

Rezept – Madeira Kekse



Mürbteig

30 dag Mehl
20 dag Butter
10 dag Staubzucker
1 Dotter
Zitronensaft & Schale einer unbehandelten Zitrone

Schritt 1: Mürbteig zubereiten, runde Scheiben ausstechen und backen.

Madeira-Fülle

1/4 L Wasser
10 dag Zucker
12 dag Biskuitbrösel
20 dag Walnüsse gerieben
Zimt

Schritt 2: Wasser mit Zucker erhitzen und restliche Zutaten einrühren.

Schritt 3: Mürbteigscheiben damit füllen.

Schritt 4: Mit **aufgekochter Ribiselmarmelade** übergießen & das Kokosett **nur außen am Rand vorsichtig aufstreifen**.

ORF-Video: <https://on.orf.at/video/14302491>



POPP Bauernhof & Backstube
Franziska & Josef Popp
Lachsfeld 3, 2113 Ernstbrunn – Mitten im Weinviertel