

Sacherkekse

von Bettina Faoro
(orig. vom Blog "cookaround")

Mürbteig

200 g Mehl
25 g Kakao
25 g Kartoffelstärke
75 g Puderzucker
130 g Butter
2 Eidotter

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. 1 h im
Kühlschrank ruhen lassen. Kekse
ausstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze
ca. 13 Minuten backen.

Anschließend mit Marillenmarmelade
befüllen, den halben Keks in Kuvertüre
eintauchen und mit Schokoladenflocken
schmücken.

