



Damen-Kapricen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten, ausrollen am Blech hell backen.

Mit Rum beträufeln, mit Marmelade bestreichen und die Windmasse draufstreichen. Nochmals überbacken.

Die Windmasse sollte nicht dunkel werden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

300 g Mehl

210 g Butter

130 g Zucker

4 Dotter

1 Vanillezucker

abger. Zitronenschale

Marillenmarmelade zum Bestreichen

Rum zum Beträufeln

Windmasse:

4 Eiklar steif schlagen, langsam

280 g Staubzucker und

1 Vanillezucker zugeben