

Ein Teig – drei Sorten Kekse



Mit diesem Rezept kannst du Latte-Macchiato-Kugeln, Vanille-Himbeer-Plätzchen und Espresso-Kipferl backen.

Zutaten Grundteig

280 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Weinsteinbackpulver
100 g Zucker
eine Prise Salz
200 g Butter
das Mark einer Vanilleschote
10 g Mehl
1 TL Wasser
3 TL lösliches Kaffeepulver

zusätzlich für die Espressokipferl

150 g Zucker
2 TL gemahlene Zimt

zusätzlich für die Himbeer-Vanille-Kekse

50 g passierte Himbeerkonfitüre
10 g gehackte Pistazienkerne (ungesalzen)

Zubereitung Grundteig

280 g Mehl, Stärke, Backpulver, Salz und Zucker mischen.

Die Butter grob würfeln und darauf verteilen. Das Ei ebenfalls dazugeben.

Die Zutaten mit dem Knethaken eines Handrührgeräts vermischen, später mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Teig halbieren.

In eine Teighälfte das Vanillemark unterkneten.

Für die andere Hälfte das Kaffeepulver mit einem TL kaltem Wasser verrühren und 10g Mehl unter die Teighälfte kneten.

Jetzt hast du einen Vanilleteig und einen Kaffeeteig. Diese halbiert du jeweils erneut. Du hast also vier Teigbatzen. Aus jedem formst du eine Rolle, ca. 20 cm lang.

Diese vier Rollen stellst du für 15 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank.

Zubereitung Latte Macchiato-Kugeln (im Bild rechts)

Dazu nimmst du eine Rolle Vanilleteig und eine Rolle Espressoteig.

Diese Rollen halbiert du erneut und formst daraus vier dünnere Rollen von ca. 20 cm Länge. Dann legst du eine Vanille- und eine Kaffeerolle ganz eng nebeneinander. Jetzt legst du auf die Vanillerolle die zweite Kaffeeteigrolle und auf die Rolle aus Kaffeeteig die zweite Vanilleteigrolle. Von der Seite ergibt das ein Minischachbrettmuster.

Die Rollen drückst du ein wenig aneinander und rollst sie zu einer ca. 25 cm langen Rolle aus.

Die marmorierte Teigrolle schneidest du in ca. 1 cm dicke Scheiben. Aus jeder Scheibe rollst du mit den Händen eine kleine Kugel und legst sie auf ein Blech, das du zuvor mit Backpapier ausgelegt hast. Lass etwas Abstand, es ist Backpulver im Teig.

Die Kugeln backst du in ca. 15 Minuten bei 180°C im Backofen (mittlere Schiene) fertig. Lass sie auf dem Backblech vollständig auskühlen.

Wenn du drei Bleche hast, dann stelle den Backofen auf 160°C Umluft und backst alle drei Sorten gleichzeitig.

Zubereitung Zimt-Espresso-Kipferl (im Bild in der Mitte)

Du benötigst eine Rolle Kaffee-Teig sowie 150 g Zucker und 2 TL gemahlene Zimt.

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vor.

Schneide die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben, rolle diese in den Händen und forme sie zu Kipferl. Diese legst du mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Backe die Kipferl ca. 15 Minuten bei Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.

In der Zwischenzeit 150 g Zucker mit 2 TL Zimtpulver vermischen.

Die Kipferl noch heiß mit der Oberseite in den Zimtzucker legen, vorsichtig in den Zucker drücken und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zubereitung Himbeer-Vanille-Kekse (im Bild links)

Du benötigst ca. 50 g passierte Himbeerkonfitüre und 10 g gehackte Pistazienkerne (ungesalzen) und eine Rolle von dem Vanilleteig.

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vor.

Schneide die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben und forme diese zu Kugeln. Lege sie mit etwas Abstand auf ein Backblech und drücke sie ein wenig platt.

Drücke mit der schmalen Seite einer Gabel sternförmige Kerben in die Oberseite der Kekse.

Dann kannst du sie in ca. 15 Minuten backen. Sie sollen hellgelb sein. Drücke das Sternmuster vorsichtig mit der Gabel nach. Lasse sie auf dem Blech auskühlen.

Die Himbeerkonfitüre füllst du in einen Einwegspritzenbeutel (oder einfach einen kleinen Gefrierbeutel). Dann schneidest du in einer Ecke ein kleines Stück der Spitze ab. Jetzt kannst du die Marmelade in die Kerben der Kekse spritzen. Darüber verteilst du die gehackten Pistazienkerne. Etwas trocknen lassen

In einer guten verschlossenen Keksdose halten diese Kekse ca. 40 Wochen.

www.lecterekekse.de