



Bildung ist Beziehung

Weiterbildung für Lehrpersonen

Zutaten

- 300g Mehl
- 187g Butter
- 120g Zucker
- 30g Speisestärke
- 0,75TL Natron
- 1,5 Prisen Salz
- 3-4TL Milch

Füllung und Varianten

- 1) Pistazien-Himbeeren
3-4 EL Himbeermarmelade
60g Pistazien gehackt
- 2) Mandel-Marzipan-Zimt
40g gehackte Mandeln
100g Rohmarzipan
1-2 EL Zimt
- 3) Schoko-Erdbeere
60g gefriergetrocknete Erdbeeren
3-4 EL Nutella



Bildung ist Beziehung

Weiterbildung für Lehrpersonen

Zubereitung

Butter & Zucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Natron & Salz vermischen, die Butter-Zucker-Mischung und die 3-4TL Milch unterrühren.

Alles zu einer Teigkugel verknetet (sehr bröselig) und den Teig dritteln. Nun forme aus jedem Teigstück eine ca 15cm langen gleichmäßigen Teighaufen oder Rollen und walke sie aus (nicht zu dünn).

Tipp: Wenn du den Teig auf einer Frischhaltefolie auswalkst, tust du dir nachher leichter beim Zusammenrollen.

Variante 1: Bestreiche das Teigstück mit Marmelade und bestreue es anschließend mit Pistazien.

Variante 3: Bestreiche das Teigstück mit Nutella und bestreue es anschließend mit den Erdbeeren.

Variante 2: Bestreue das Teigstück mit Zimt und Rolle ein Stück Marzipan in derselben Größe wie das Teigstück aus. Schneide auf einer der kürzeren Seite das Marzipan 1 cm kürzer ab, als das Teigstück ist und lege es darauf. Nun kannst du es mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Rolle nun das Teigstück auf und wickle es in Frischhaltefolie. Lass es für 2-4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen.

Die gekühlte Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier mit etwas Abstand auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 15-17 Minuten lang backen.

Nach dem Backen lasse die Kekse am Blech, ohne sie zu berühren, abkühlen (da sie jetzt sehr leicht zerbröseln).

Tipp: Abgekühlt sind die Kekse zwar fest, sind jedoch eher hart und trocken. Wenn du sie jetzt in eine Schüssel oder eine Dose gibst und ein paar Tage offenstehen lässt, werden sie innen wieder weicher, bleiben jedoch außen trotzdem knusprig.