



ORF extra

Rotkehlchen-Kekse

Diese Plätzchen sehen niedlich aus und sind leicht zu backen. Etwas raffinierter ist nur das rote »Fenster«. Sie können es aber auch weglassen oder zwei Plätzchen zusammensetzen, ähnlich wie die Polarfüchse auf Seite 118.

ergibt 12 Stück

TEIG

-) 1 Rezeptmenge Spekulatiusteig (Seite 12; nach Belieben mit fein abgeriebener Schale von 2 Zitronen oder 2 Orangen verfeinert)
-) Mehl für die Arbeitsfläche

ZUCKERFENSTER

-) 225 g Zucker
-) 150 g Glukosesirup
-) 50 ml Wasser
-) Lebensmittel-Gelfarbe in Orange

EXTRAS

-) 1 Rezeptmenge Zuckerglasur (Seite 16; Veganer nehmen statt Eiweiß Aquafaba)
-) Lebensmittel-Gelfarbe in Orange und Schwarz
-) Zuckerstreusel nach Wahl

Zubereitung:

- 1) Ein Backblech, das in den Kühlschrank passt, mit Backpapier auslegen. Den Spekulatiusteig gemäß Rezept auf Seite 12 zubereiten.
- 2) Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf das vorbereitete Backblech legen. Aus der Hälfte der Kreise einen kleineren Kreis (ca. 4 cm Durchmesser) im unteren Drittel ausstechen (siehe Foto rechts).
- 3) Die Plätzchen gemäß Anleitung backen und auf dem Backpapier abkühlen lassen.
- 4) Das Zuckerfenster zubereiten: Zucker, Glukosesirup und Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Einen Tropfen Lebensmittel-Gelfarbe in Orange zufügen. Auf hoher Stufe erhitzen, aber nicht rühren, bis die Mischung 150 °C erreicht hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup mit einem Löffel in

die Ausschnitte füllen und sofort mit Zuckersternen bestreuen. 20 Minuten beiseitestellen, bis das Zuckerfenster hart ist, dann vom Backpapier heben.

5) Die Zuckerglasur gemäß Anleitung auf Seite 16 zubereiten. Ein Drittel der Mischung in einen Spritzbeutel füllen, die restliche Glasur auf zwei Schälchen verteilen. Eine Portion schwarz einfärben, die andere orange. Auch diese Glasuren in kleine Spritzbeutel füllen und jeweils eine winzige Ecke abschneiden. Augen, Schnäbel und Füße der Vögel aufspritzen (siehe Foto).

Zusätzlich können Flügel angebracht werden. Dafür den restlichen Zucker-Glukose-Sirup etwas abkühlen lassen, dann mit den Händen zu einem langen Band ziehen und mit einer Schere in Stücke schneiden. Sie können die Flügel aber auch weglassen - die Rotkehlchen sehen trotzdem extrem schnuffig aus.

Spekulatiusteig

-) 250 g gesalzene Butter (ersatzweise vegane Butter, möglichst mit 80 % Fett)
-) 250 g Cassonade oder hellbrauner Zucker oder Rohrohrzucker
-) $\frac{3}{4}$ TL gemahlener Zimt
-) $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Muskatnuss
-) $\frac{1}{8}$ TL gemahlener weißer Pfeffer
-) $\frac{1}{8}$ TL gemahlene Gewürznelken
-) $\frac{1}{8}$ TL gemahlener Kardamom
-) 1 Prise gemahlener Anis
-) $\frac{1}{4}$ TL Natron
-) $\frac{1}{2}$ Ei (oder 2 EL Aquafaba)
-) 350 g Mehl (oder glutenfreies Mehl mit $\frac{1}{8}$ TL Xanthan)

1) Ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen und beiseitelegen. Butter und Zucker in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen hell und schaumig aufschlagen. Zwischendurch mehrmals die Masse von der Schüsselwand schaben.

2) Alle Gewürze, Natron und Ei oder Aquafaba zugeben und einige Sekunden gründlich unterrühren.

3) Die Schüssel aus der Küchenmaschine nehmen. Das Mehl hineingeben und mit den Händen unter die Butter-Zucker-Mischung kneten. Zur Kugel formen.

4) Den Teig knapp 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf das vorbereitete Backblech legen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5) Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

6) Die Plätzchen etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder gerade eben braun werden. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Hinweis: Aquafaba ist das Kochwasser von Bohnen, Kichererbsen oder anderen Hülsenfrüchten.