

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Weihnachtskekse

Köche: Julian Hackl, Jonathan Zamani, Emanuel Zamani, Sophia Hackl

Zutaten

(6 Backbleche)

Für den Mürbteig

- 300 g Weizenmehl (glatt)
- 100 g Staubzucker
- 200 g kalte Butterwürfel
- 1 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Salz

Für die Kekse

- verschiedene Weihnachtskeks-Ausstecher

Für die Zuckerglasur

- 1 Eiklar
- 160 g Staubzucker
- Lebensmittelfarbe nach Wahl

Für die Dekoration

- bunte Streusel
- Zuckerperlen

Quelle: ORF extra

- Zuckerblumen
- gehackte Pistazien
- Schokostreusel

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Weizenmehl in eine große Rührschüssel hineinsieben und mit dem Staubzucker, den kalten Butterwürfeln, dem Eidotter, dem Vanillezucker und etwas Salz vermengen. Dann die Masse in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe mit einem Flachrührer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend mit den Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.

2. In der Zwischenzeit das Rohr auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen.

3. Im Anschluss den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zirka 3 mm dick ausrollen. Nun den ausgerollten Teig mit beliebigen Weihnachtskeks-Ausstechern ausstechen.

Tipp: Auch das Nudelholz mit Mehl einreiben, dann bleibt der Teig nicht kleben.

4. Die ausgestochenen Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 180° C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten backen. Dann die Kekse herausnehmen und überkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit für die Zuckerglasur das Eiklar und den fein gesiebten Staubzucker in einer Schüssel glattrühren und die Hälfte mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben.

6. Die ausgekühlten Kekse nun entweder in die bunte oder in die weiße Glasur tauchen oder mithilfe eines Papierstanitzels verzieren. Zum Schluss noch mit bunten Streuseln, Zuckerperlen, Zuckerblumen, gehackten Pistazien oder Schokostreuseln garnieren und trocknen lassen.