REZEPT FÜR ERDBEER-INGWER-KEKSE | SWEETFAMILY

ERDBEER-INGWER-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 40 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

ZUTATEN

250 g	Mehl
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
70 g	SweetFamily Feiner Zucker
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2	Eigelb
150 g	weiche Butter
Mehl	zum Bearbeiten
2 EL	SweetFamily Puderzucker
1 Glas	selbstgemachte Erdbeer-Ingwer-Konfitüre (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

97 Kcal	1 Gramm	11 Gramm	5 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Mürbeteig herstellen und kühlen:

1. Mehl, Mandeln, Zucker, 1 TL Orangenschale, Eigelb und Butter zügig verkneten. Zugedeckt 3 Stunden kühl stellen.

Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen:

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise geschmeidig kneten, dann 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Erdbeer-Keksausstecher ca. 80 Plätzchen ausstechen und auf die Bleche legen. Aus der Hälfte der Kekse mit einer kleinen Lochtülle jeweils einen Kreis ausstechen.

Plätzchen backen und abkühlen lassen:

3. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 6 Minuten hellbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auf den Blechen abkühlen lassen.

Plätzchen füllen und zusammensetzen:

4. Konfitüre mit übriger Orangenschale glatt rühren, nach Bedarf leicht erwärmen. Ganze Kekse damit bestreichen. Gelochte Kekse mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.

Tipps:

Bei Umluft können mehrere Bleche gleichzeitig gebacken werden.

Das Rezept für die Erdbeer-Ingwer-Konfitüre findet ihr hier.