OSTERKEKSE MIT LEMON CURD | SWEETFAMILY

OSTERKEKSE MIT LEMON CURD

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Stück | 80 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für die Kekse:
150 g	vegane Margarine
120 g	SweetFamily Puderzucker
1 Prise	Salz
abgeriebene Schale und Saft von ½	Bio-Zitrone
300 g	Dinkelmehl Type 630
1/2 TL	Kakao
Dinkelmehl	zum Bearbeiten
	Für das vegane Lemon Curd:
40 g	vegane Margarine
2-3	Zitronen
65 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
25 g	vegane Sahnealternative (z.B. aus Hafer)

ZUBEREITUNG

407 Kcal	5 Gramm	52 Gramm	20 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Mürbeteig kneten:

1. Für die Kekse Margarine, 100 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale, 1-2 EL -saft und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Halbieren, eine Hälfte mit Kakao verkneten. Beide Teige 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Veganes Lemon Curd zubereiten:

2. Für das Lemon Curd Margarine schmelzen und etwas abkühlen lassen. 1 Zitrone so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei Saft auffangen. Übrige Zitronen auspressen. Insgesamt 75 g Filets und Saft abwiegen. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Becher geben und ca. 45 Sekunden pürieren. Erst Margarine, dann vegane Sahne unter Rühren zufügen und nochmals kräftig durchmixen. Curd im Kühlschrank 1-2 Stunden andicken lassen.

Osterkekse ausstechen und backen:

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Hellen Teig auf etwas Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit einem großen Osterei- Ausstecher (ca. 10 cm) ca. 8 Ostereier ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dunklen Teig zwischen 2 Lagen Backpapier 3 mm dünn ausrollen, oberes Papier entfernen. Erneut ca. 8 Ostereier ausstechen. Mit einem kleinen Hasen-Ausstecher (ca. 5 cm) mittig Motive herausstechen. Mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

OSTERKEKSE MIT LEMON CURD | SWEETFAMILY

Kekse zusammensetzen:

4. Jeweils 1-2 gehäufte TL Lemon Curd mittig auf die hellen Kekse geben und nicht ganz bis zum Rand verstreichen. Je einen dunklen Motivkeks darauf setzen, vorsichtig andrücken. Nach Belieben noch etwas mehr Lemon Curd vorsichtig in die Motivaussparung geben. Osterkekse mit 20 g Puderzucker bestäuben. Sofort servieren oder kalt stellen.

Tipp:

Statt Lemon Curd kannst du zum Zusammensetzen auch unsere Zitronen-Limetten-Marmelade mit Kokosmilch oder den Marzipan-Orangen-Aufstrich verwenden.