

REZEPT FÜR VEILCHEN-KEKSE



VEILCHEN-KEKSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 16 Stück: | 70 Min. | plus Trocken-, Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für die gezuckerten Veilchen:

- 1 TL Gummi arabicum
- ca. 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 24 stark duftende ungespritzte Veilchen

Für die Kekse:

- 10 stark duftende ungespritzte Veilchen
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Eigelb (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- ca. 2 EL Zitronensaft



4115

ZUBEREITUNG

185

Kcal

pro Stück

1

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Für die gezuckerten Blüten Gummi arabicum mit 20 g Zucker mischen, dann mit 2 EL Wasser glattrühren. Ca. 200 g Zucker gleichmäßig auf einem Tablett oder Blech verteilen. Blüten verlesen, ggfls. vorsichtig ausschütteln. In die Zuckerlösung tauchen, bis sie damit benetzt sind. Überschüssige Flüssigkeit mit einem Pinsel vorsichtig abstreifen und Blüten nebeneinander in das Zuckerbett legen. Mit übrigem Zucker bestreuen und mindestens 1 Tag bei kühler Raumtemperatur (ca. 18 °C) trocknen lassen. Blüten aus dem Zuckerbett nehmen und zwischen Küchenpapier in eine luftdicht verschließbare Dose legen.

2. Für die Kekse Veilchen verlesen, ggfls. ausschütteln. Mit Zucker in einem Mörser fein zerreiben, etwas ziehen lassen. Veilchenzucker durch ein Sieb streichen. Mehl, gewürfelte Butter und Eigelb zugeben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem gezackten Teigrad Rechtecke (ca. 7 x 4 cm) ausradeln. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer nicht zu dünnflüssigen Glasur verrühren. Kekse damit bestreichen und mit gezuckerten Veilchenblüten garnieren. Trocknen lassen.

Tipps:

Die gezuckerten Blüten halten sich luftdicht

REZEPT FÜR VEILCHEN-KEKSE

verpackt ca. 3-6 Monate.

Wenn es keine stark duftenden Veilchen gibt, kann man Veilchenzucker auch so herstellen: Einen Stück Küchenpapier in ein Schraubglas legen. 6-8 Tropfen naturreines Veilchenöl darauf tropfen und den Zucker darauf streuen. Glas verschließen und 2 Tage ziehen lassen. Küchenpapier entfernen und den Veilchenzucker zum Backen verwenden.