



hr1-DOLCE VITA

Theresa Baumgärtner

Kekse für den Weihnachtswald

ZUTATEN

für ca. 60 Stück

- 150 g Butter
- 100 g heller Rohrohrzucker
- 150 ml Zuckerrübensirup
- 2 TL gemahlener Ceylon-Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. L)
- 1 TL Natron
- 360 g Dinkelmehl, Type 630

- **FÜR DEN GUSS:**
- 1 Eiweiß
- 120 g Puderzucker
- 2 TL Zitronensaft
- Backpapier für das Backblech
- etwas Dinkelmehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Sirup, den Gewürzen und dem Salz in einen Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, das Ei verquirlen und unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen.

Das Natron mit dem Mehl vermischen und mit einem Kochlöffel unter den Teig rühren. Zum Schluss den Teig noch kurz mit der Hand durchkneten und in einer geschlossenen Box über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Für die Schablonen beliebige Tiere auf Papier zeichnen und ausschneiden.

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Die Schablonen auflegen und mit einem kleinen spitzen Messer die Kekse ausschneiden. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Die Plätzchen auf das Blech legen und im heißen Ofen 12 – 14 Minuten backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben. Mit einem feinen Pinsel die Tiere damit bemalen und trocknen lassen.

Aus: Theresa Baumgärtner: „Wintergrün & Sternanis“ - vom Schmücken und Kochen in der festlichen Zeit, Brandstätter Verlag, Wien, 2021, ISBN 978-3-7106-0547-5, Preis: 20 Euro