

1 Teig - 3 Plätzchen



TERRASSENKEKSE / GEWÜRZKEKSE / SCHOKOSTANGEN

ZUTATEN FÜR 3 BACKBLECHE

Für den Teig:

- 200 g zimmerwarme Butter
- 300 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Bio-Zitrone, davon der Abrieb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Terrassenkekse:

- 80 g Pflaumenmus mit Zimt oder Ähnliches
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Mehl

Für die Gewürzkekse:

- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Mehl

Für die Schokoladenstangen:

- 1 EL Kakao
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Mehl
- 80 g Zartbitterkuvertüre

UTENSILIEN

3 Schüsseln, Handmixer mit Knethaken, Teigroller, kleiner Topf und Kuchenrost

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, glatt verkneten und in drei Teile aufteilen. Einen Teil in eine Schüssel mit Spekulatiusgewürz geben und verkneten. Den zweiten Teil in eine weitere Schüssel mit Kakaopulver sowie Pfeffer geben und ebenfalls verkneten. Aus den drei Teigsorten nun Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und circa 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, darauf den ersten Teig circa 3 mm dick ausrollen und mit beliebigen Förmchen Kekse ausstechen. Die Kekse auf das Backblech legen und circa 10-12 Minuten backen. Mit den weiteren Teigen genauso vorgehen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre für die Schokoladenkekse in einem kleinen Topf schmelzen.

Für die Terrassenkekse die Hälfte der Kekse mit Pflaumenmus bestreichen und die restlichen Kekse auflegen. Alles mit Puderzucker bestäuben.

Für die Schokoladenkekse nun die Kekse zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf einem Backpapier erhärten lassen.

Die Gewürzkekse ebenfalls mit Puderzucker bestäuben.

Die Kekse luftdicht verpacken. So bleiben diese mindestens drei Wochen knusprig.



Küchenmaschine
Art.-Nr.619063



Teigroller
Art.-Nr.10539687



Keksteller
Art.-Nr.11524770

Noch mehr dazu



hoeffner.de/magazin



@moebelhoeffner