1-2-3 Mürbteig Kekse

Teig für das Ausstechen von Keksen.
Mürbteig ist für Kekse und auch als Tortenboden geeignet.

Bilder





















Zutaten

Menge
Zutat
Teig
500 g
Butter
200 g
Staubzucker
600 g
Mehl glatt
4

Eidotter (Eigelb)
2 Pkg
Vanillezucker
1 Fl
Buttervanille
Füllung
Marillenmarmelade
Marzipan-Einlage
200 g
Marzipan (200g/28g Fett)
200 g
Staubzucker
Glasur
200 g
Kochschokolade

Zubereitung

Personen: 10
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (10 Minuten)
☐
1.

500 g 500Butter in eine große Metallschüssel geben und bei Zimmertemperatur mit
200 g 200Staubzucker
2 Pkg 2Vanillezucker
600 g 600Mehl glatt und
4 4Eidotter (Eigelb) am besten mit den Händen kneten und
1 Fl 1Buttervanille geben und so lange verkneten, bis der Teig vollständig alle Zutaten in sich aufgenommen hat.
Den fertigen Teig in 3 gleich große Stücke aufteilen und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Kekse ausstechen (60 Minuten) [20 Minuten pro Stück]
☐
2.

Erstes Stück Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal kurz durchkneten und dann mit reichlich Mehl am sauberen Küchentisch mit einem Nudelwalker auswalken. Dabei immer darauf achten, dass der Teig weder am Walker noch am Tisch kleben bleibt. Den Teig auf zirka 1 bis 1,5 mm Dicke auswalken. Nun mit Formen Kekse damit ausstechen. Der Teig der dabei übrig bleibt kommt wieder in den Kühlschrank und wird bei der vierten Partie noch einmal verarbeitet.

Kekse backen (60 Minuten) [20 Minuten pro Partie)

☐
3.

Die ausgestochenen Kekse am besten auf ein Teflon-Backpapier legen und dann bei 150°C im Backrohr goldbraun backen. Am besten mit 2 Backblechen. Das sollte rund 20 Minuten dauern. Dabei immer darauf achten, dass die Kekse nicht dunkel werden. Während des Backens kann man nun schon das nächste Teig-Stück aus dem Kühlschrank nehmen und die nächsten Kekse vorbereiten.
Es sollten sich rund 200 Stück ausgehen je nach Größe der Ausstechformen also rund 100 Kekse.

Marzipan-Einlage (30 Minuten)
☐
4.

200 g 200Marzipan (200g/28g Fett) mit
200 g 200Staubzucker am besten in einer Metall-Schüssel so lange vermengen, bis eine konsistente Masse entsteht.
Diese dann am Küchentisch dünn auswalzen und daraus dann die entsprechende Menge an Keksen daraus ausstechen.

Füllung (60 Minuten)
☐
5.

Marillenmarmelade für das Bestreichen der gebackenen und ausgekühlten Kekse.
Kekse zuerst mit Marillenmarmelade bestreichen, darauf dann das Marzipan geben und danach wieder mit Marillenmarmelade bestreichen und danach wieder ein Keks darauf geben.

Glasur (20 Minuten) [10 Minuten für 50 Stück]
☐
6.

300 g 300Kochschokolade in einer Metall-Schüssel schön langsam über dem Wasserbad erhitzen und völlig zum Schmelzen bringen.
Nun die bereits fertigen Kekse darin eintauchen und auf ein Abtropf-Gitter legen. Diese danach kühl und trocken aushärten lassen.

Tipp

Achtung : Da dies am besten mit den Händen gemacht wird, zuerst gründlich die Hände waschen !
Achtung : Beim Marzipan auf den Fett-Anteil achten !
Bei 200g/28g Fett benötigt man Staubzucker 1:1
Bei 200g/15g Fett benötigt man Staubzucker 2:1 also nur die Häfte Staubzucker.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Schwer

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  4 Stunden

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste