



Stempelkekse.....

..... sind eigentlich simple Mürbteig Kekse. Sie werden nur mit einem Stempel hübscher gemacht :-)

Ich habe für euch heute 3 verschiedene Rezepte:

Variante 1 mit Zitronenschale

- 280 g Mehl
- 125 g Staubzucker (Puderzucker)
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Ei Größe M
- 150 g kalte Butter
- 1 Prise Salz

Variante 2 mit Marzipan

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g Butter
- 1 Ei Größe M
- 1 Prise Salz

Variante 3 mit Kakao

- 200 g kalte Butter (grob gewürfelt)
- 100 g Puderzucker (gesiebt)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei Größe M
- 300 g Mehl (gesiebt)
- 30 g Kakao
- 1 Prise Salz

Bei allen 3 Varianten rasch einen Mürbteig herstellen. Bei der Marzipan Version das Marzipan reiben und dann mit den anderen Zutaten vermengen.

Rollt den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche aus, beachtet dabei, dass Stempelkekse eher etwas dicker ausfallen sollten. Die Dicke des Teiges sollte also mindestens fünf Millimeter betragen, da der Stempel sonst bis zur Arbeitsplatte durchdrückt.

Stecht die Kekse rund aus und legt sie auf ein Backpapier. Drückt die Stempel nicht zu vorsichtig, aber auch nicht zu feste in den Teig. Nach ein paar Versuchen hat man es ganz gut raus.

Die fertigen Stempelkekse werden mittels dem Backpapier auf das Backblech gezogen und je nachdem wie dick ihr sie gemacht habt, 8 bis zwölf Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze gebacken. Sie sollten dabei relativ hell bleiben.

Nehmt die Kekse, sobald sie eine leichte Bräunung erreicht haben aus dem Backofen und lasst sie abkühlen.

Schon sind die leckeren Stempelkekse fertig und können vernascht werden!

Natürlich kann man die Kekse auch ohne Stempel machen und verschiedene Formen ausstechen. Man kann sie mit Marmelade zusammenkleben oder mit Nougat, mit Schokolade überziehen oder mit Zitronenglasur..... Eurer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

