

Koch-Idee Weihnachtskekse



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bunte Streusel	Etwas / nach Bedarf
Backpulver	4 TL (Teelöffel)
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	200 g
Vanilleschoten	1 Stk.
Anissaat	Etwas / nach Bedarf
Pimentkörner / Neugewürz	1 Prise(n)
Staubzucker / Puderzucker	500 g
Weizenmehl (glatt)	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Salz	1 Prise(n)
Zimtpulver	2 TL (Teelöffel)
Gemahlener Kardamom	1 TL (Teelöffel)
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	½ TL (Teelöffel)
Joghurtdrink / Drinkjoghurt / Drinkmilchjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Butter	100 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	6 EL (Esslöffel)
Pomeranzenschale / Bitterorangenschale	Etwas / nach Bedarf
Orangenschale	1 TL (Teelöffel)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Eier und Joghurt hinein geben und mit Mehl zu einem Brei verrühren. Zucker, Salz und die fein geriebenen Gewürze und das Mark der Vanilleschote darüber streuen und das Fett in Flöckchen darüber verteilen. Die Zutaten mit einem breiten Messer oder einer Teigkarte durchhacken, verkneten und den Teig kaltstellen.

Rohr vorheizen 200 Grad.

Den Teig dünn ausrollen und Figuren ausschneiden oder ausstechen. Die Figuren auf ein mit

Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 6-8 Minuten backen.

Nach dem Backen die Figuren mit Zuckerguss und bunten Streuseln verzieren. Für den Guß Puderzucker und Wasser verrühren.

Weitere Rezepte für leckere Weihnachtskekse gibts hier!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-707-Koch-Idee-Weihnachtskekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at