

Edelsteinkekse

BILDERANLEITUNG



Edelsteinkekse

Für die Kekse

125g weiche Butter
175g Wiener Backzucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
1 Ei
200g Mehl
1 gestrichenen TL Backpulver
Verzierung

Für die Glasur

250g Wiener Staubzucker
1 Eiweiß
1 – 1,5 EL Zitronensäure

180g Wiener Kandiszucker weiß
grüne Lebensmittelpastenfarbe
60g Wiener Kandiszucker braun
goldene Lebensmittelpastenfarbe



Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter mit Backzucker und einer Prise Salz cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. 12 Teigbällchen formen und mit etwas Abstand auf die zwei Backbleche legen und leicht flach drücken. Für 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Kekse vorsichtig mit einem Tortenheber vom Backblech nehmen und mit der Oberseite nach unten in eine kleine Schüssel legen, für die Rundung (in die die Edelsteine gelegt werden) sofort eine zweite –

etwas kleinere Schüssel – daraufstellen und leicht andrücken, sodass eine Rundung entsteht. Kekse jeweils in einer Schüssel einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus den Schüsseln lösen und die Kekse-Schalen vollständig erkalten lassen.

Für die Glasur Eiweiß mit Staubzucker mit einem Schneebesen verrühren und Zitronensaft dazu gießen. So lange rühren bis weiße Spitzen stehen bleiben wenn der Schneebesen aus der Masse gezogen wird. Glasur zur weiteren Verwendung mit Klarsichtfolie abdecken.

Anleitung

So wirts gemacht:

Edelsteine herstellen

1/3 vom weißen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel (z.B. mit Zipp) geben und ca. 1 – 1,5 TL grüne Lebensmittelpaste hinzufügen.

Beutel verschließen und den Kandiszucker mit der Lebensmittelfarbe gut vermengen bis dieser dunkelgrün gefärbt ist. Damit unterschiedlich große „Edelsteine“ entstehen, den Kandiszucker im Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer grob zerkleinern und anschließend in eine Schüssel geben.

Restlichen weißen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit weniger Lebensmittelfarbe, ca. 0,5 TL, färben. Es sollten zwei unterschiedliche Farbtöne für den Farbverlauf entstehen.

Den braunen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer grob zerkleinern.

Kekse fertigstellen

Mittig in die Mulde die dunkelgrünen Kandiszuckerstücke in unterschiedlicher Größe anbringen. Daneben einige Reihen der hellgrünen Kandiszuckerstücke anbringen und leicht andrücken. Rundherum braunen Kandiszuckerstücke verteilen.

Die goldene Lebensmittelfarbe mit 1 TL Wasser verdünnen und mit einem dünnen Pinsel auf die braunen Kandiszuckerstücke und auf den Keksrand auftragen.

Tipp: Den gefärbten Kandiszucker mit einer großen Pinzette anbringen oder beim Anbringen des gefärbten Kandiszuckers Handschuhe tragen, da die Lebensmittelfarbe auf die Haut abfärbt.

