

KEKSALARM!!!!



Rechtzeitig fürs lange Wochenende die aktuellen Keksrezepte:

Wir haben wieder ein bisschen herumgetüftelt und dieses Jahr beschlossen, Weizenauszugsmehl (Type 480) zu verwenden und beim Lebkuchen Roggenmehl (aber nicht Vollkorn). Die Verarbeitung der Teige ist einfach viel bÄckerInnenfreundlicher ☐ los geht's:

Vanillekipferl

280g Mehl (Weizenmehl, Type 480)

70g Zucker

100g Mandeln/Haselnüsse gemahlen

210g Alsan

Vanillezucker, 1Prise Salz

Die trockenen Zutaten gut vermischen, Alsan (in kleine Stückchen geschnitten) dazugeben und zu einem Teig verkneten. (Tipp für Eilige: Erfahrungsgemäß ist das Rasten im Kühlschrank nicht notwendig). Aus dem Teig Würste mit ca 2,5 cm Durchmesser formen, davon 1cm Stücke abschneiden und diese zwischen den Handflächen zu Kipferl rollen und aufs Backblech legen. Gebacken werden die Kipferl bei ca 180-190 Grad für ca 5 Minuten, danach in einem Staub – Vanillezuckergemisch wälzen.

Grundsätzlich kann dieser Teig auch für Ausstechkekse verwendet werden.

Lebkuchen

500g Roggenmehl

150g Rohrohrzucker

125g Alsan (halber Ziegel)

2 TL Natron

1Prise Salz

Lebkuchengewürz

125ml Wasser

Alsan in einem kleinen Topf schmelzen, von der Herdplatte nehmen, Wasser und Rohrohrzucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dieses Gemisch (sollte lauwarm und nicht heiß sein) dann zum Mehl (+Natron+Salz+Gewürz) geben und zu einem Teig verkneten. Diesen Teig ca 5mm dick auswalken, Motive ausstechen und bei ca 190 Grad für ca 5 Minuten backen. Nach dem Auskühlen können die Lebkuchen mit Schokolade oder Zuckerguss glasiert werden.

Einfacher Keksteig

400g Mehl

200g Zucker

200g Alsan

Vanillezucker, Salz und eventuell geriebene Zitronenschale

Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker vermischen und mit der gewürfelten Alsan zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu bröckelig ist, eventuell ein paar Esslöffel Wasser (bis zu 1/16l) hinzufügen. Den Teig 2-3mm dick ausrollen, Kekse ausstechen (eventuell Ischler-Form) und diese bei ca 190 Grad für 3-5 Minuten backen. Für die Ischler Kekse einen Teil mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestäuben.

Zimtsterne

400g Mehl

150g Zucker

150g Alsan

Vanillezucker, Salz, Zimt, eventuell geriebene Zitronenschale
Alle trockenen Zutaten mit der gewürfelten Alsan zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu bröckelig ist, eventuell ein paar Esslöffel Wasser hinzufügen. Den Teig 2-3mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und diese bei ca 190 Grad für 3-5 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit einer Glasur aus (wenig!!)Wasser (oder Zitronensaft), Staubzucker und Zimt bestreichen und trocknen lassen.

Lebkuchen



Für den Lebkuchen habe ich ein Rezept von meiner Tante Finni veganisiert:

500g **Roggenmehl**

2 Teelöffel **Natron**

250g (Rohrohr-) **Zucker**

70ml **Sojamilch**

120g **Alsan** (vegane Margarine)

2 **Sojaeier** (1 EL Sojamehl mit Wasser dickflüssig verrührt)

Lebkuchengewürz

(Kochschokolade, Alsan, Mandeln und Zuckerstreusel zum Verzieren)



Mehl (+1 Prise Salz) + 2TL Natron +Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und vermischen.

Sojamilch, Zucker und Margarine erwärmen (soll sich auflösen). Aber Vorsicht! Bitte nicht zu heiß werden lassen; sollte lauwarm sein, ehe man es zum Mehl gibt. Die flüssigen Zutaten mit den Sojaeiern zum Teig geben und mit dem Mixer (Knethaken) verrühren. Diesen Teig kann man nun ruhig ein Weilchen rasten lassen. (Er kann eventuell bereits am Vorabend gemacht werden.)

Auf einem Brett (oder wie bei uns auf einer Silikonunterlage) mit Mehl bestäuben, ausrollen und Kekse ausstechen. Diese dann auf Backpapier im Rohr bei ca 200 Grad zwischen 3 und 5 Minuten backen. Die Unterseite sollte langsam anfangen, Farbe zu bekommen. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.

