

Karnevals - Kekse Gefüllt

Kategorien: Saison, Plätzchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

300	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestr.
125	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
125	Gramm	Kalte Butter oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

400	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Gehackte kandierte Kirschen
1/8	Ltr.	Zuckersirup
50	Gramm	Brauner Zucker
50	Gramm	Weiche Butter (Margarine)
50	Gramm	Sandkuchen - oder Bisquitbrösel
1/4	Teel.	Gemahlener Muskat, gestr.

Anleitung:

Zubereitung des Muerbeteigs: Weizenmehl und 1 gestrichener Tl Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken, 125 g Zucker, 2 Paeckchen Vanillezucker und 2 Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. 125 g kalte Butter oder Margarine in Stuecke schneiden, auf den Brei geben, von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ca. 5 bis 15 Minuten kalt stellen.

Zubereitung der fertigen Kekse: Alle Zutaten der Fuellung miteinander gut verruehren. Den Muerbeteig duenn ausrollen und mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen; es funktioniert mit kleinen Backformen oder aber auch mit einfachen Wasser- oder Bierglaesern . Jeweils einen Tl Fuellung auf die Kreismitte geben und den Rand mit verquirltem Eigelb betreichen. Mit einer zweiten Teigplatte bedecken und die Raender gut andruecken, damit die Fuellung beim Backen nicht austreten kann. Die kleinen Kuchen bei ca. 180° bis 200°C 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Abkuehlen kann man sie mit Puderzucker bestreuen.

(fuer ca. 10 -20 Kekse, je nach Formgroesse)