

Kekse Kurabje (Arabisch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Orient, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
40	Gramm	Puderzucker
		Eiweiß von 2 Eiern
180	Gramm	Mehl
1	Pack.	Vanillezucker
35	Gramm	Marmelade; ca.

Anleitung:

Info : Kurabje, was aus Arabischem übersetzt "Süßigkeit" bedeutet, sind kleine Kekse, die in vielen Ländern weit verbreitet sind. Dabei backt man sie in jedem Land anders. Auch vom Aussehen her unterscheiden sich die Kekse überall auf der Welt. In manchen Ländern macht man verschiedene Gewürze in den Teig rein. In Russland kennt jeder Kekse Kurabje noch aus seiner Kindheit. Da gibt es sie in vielen Lebensmittelgeschäften zu kaufen.

...

1: Lass Butter ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur weich werden.

2: Schlage Butter und Puderzucker, sodass eine cremige Masse entsteht

3: Gib Eiweiß dazu und verrühre gut die Zutaten.

4: Gib Vanillezucker und Mehl dazu und verrühre alles zu einem weichen Teig.

5: Gib den Teig in eine Gebäckspritze und mache auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine Kekse. Lass dabei etwas Abstand zwischen den Keksen.

6: Gib nun oben in die Mitte von jedem Keks etwas Marmelade.

Tipp: Mach vorher einen kleinen Loch in der Mitte von jedem Keks, damit es dir besser gelingt, Marmelade darauf zu platzieren.

7: Backe Kurabje im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 - 15 Minuten und lasse die Kekse danach abkühlen.

Nun kannst du Kekse Kurabje genießen.