

Plätzchenteig - Maschinenkeks(At)

Kategorien: Land, Österreich, Plätzchen, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

1	kg	Mehl
1	Pack.	Backpulver
0,3	kg	Butter oder Margarine
0,3	kg	Zucker
0,15	kg	Nüsse oder Mandeln, gerieben
1	Essl.	Rum
		Vanille
		Rahm

AUCH FÜR DIE GEBÄCKPRESSE PRIMA GEIGNET!

Anleitung:

Wer eine Keksmaschine besitzt, wird sich an diesem dafür sehr geeigneten Rezept von Gisela Köstner freuen

Man versiebt auf dem Brett 1 Kilo Mehl mit 1 Päckchen Backpulver und verknetet es mit 30 Dekka Butter oder Margarine. Dazu kommen 30 Dekka Zucker, 15 Dekka geriebene Nüsse oder Mandeln, 1 Esslöffel Rum, Vanille und so viel Rahm, dass ein fester, glatter Teig entsteht. Nachdem man dem Teig ½ Stunde Zeit gegeben hat sich zu entwickeln, formt man mit der Maschine dann entsprechende Kekse nach eigenen Vorstellungen. Die Kekse werden dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech goldgelb gebacken (ca. 15 Minuten bei 180°, Sichtkontrolle!) und vorsichtig gleich vom Blech geschoben, da sie die fatale Angewohnheit haben, auf dem heißen Blech nachzudunkeln.

Natürlich kann man Maschinkeks auch mit dem halben (oder doppelten!) Quantum machen. Sie schmecken prima und halten schön die Form.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten