

Wodka - Blütenkekse (Ru)

Kategorien: Plätzchen, Land, UDSSR

Zutaten für: 50 Stück

225	Gramm	Mehl
1		Backpulver (gestrichener TL)
1		Anis (gestrichener TL, gemahlen)
1	Prise	Salz
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
80	Gramm	Zucker
25	Gramm	Mandeln
1		Ei
125	Gramm	Butter (weich)
1		Eigelb (zum Bestreichen)

FÜR DIE DEKO

100	Gramm	Puderzucker
2 1/2	Essl.	Wodka (oder Zitronensaft)
2	Essl.	Zuckerstreusel (rosa)

Anleitung:

Mehl, Backpulver und Anis sieben. Mit Salz, Vanillezucker, Zucker, Mandeln, Ei und Butterflöckchen mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde kalt stellen. Den Teig portionsweise durch eine Kartoffelpresse oder einen Fleischwolf drehen. Aus dem durchgedrückten Teig mit den Händen kleine Blütenhäufchen formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Blüten für etwa 10 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Das Eigelb verquirlen und die Kekse vorsichtig damit bestreichen. Die Blüten im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

FÜR DIE DEKO: Puderzucker und Wodka zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss in einen Gefrier- oder Einwegspritzebeutel geben. Die Spitze ganz knapp abschneiden und die Kekse mit dem Guss wie eine Blüte verzieren. Mit dem Deko-Zucker bestreuen und trocknen lassen.

TIPP! Statt den Guss selbst anzurühren: fertige weiße Zuckerschrift aus der Tube nehmen.

Pro Portion: 60 kcal, 3g Fett, 7g Kohlenhydrate, 1g Eiweiß

Den Teig dafür aromatisieren wir nach weißrussischem Rezept zusätzlich mit Wodka. Wir wünschen euch viel Spaß dabei, unsere Aniskekse auszuprobieren.