

Unsere Lieblings-Keks-Rezepte für Golf Keks Ausstecher

Sie können aber auch Ihre persönliche Lieblingsrezeptur verwenden, wenn der Teig nicht zu stark aufgeht oder zu stark klebt. Bitte auch dann die Hinweise zur Kühlung / Verarbeitung beachten.

Zutaten

Spekulatius-Plätzchen	Butterkekse
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 250 g Puderzucker• 100 g gemahlene Mandeln• 200 g Butter• 2 Eier• 1 Päckchen Spekulatiusgewürz (ca. 10 g)• 1/2 Päckchen Backpulver• 1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none">• 500 g Mehl• 250 g Puderzucker• 250 g Butter• 2 Eier• 1 Päckchen Vanillezucker• 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken kneten, bis ein glatter Teig entsteht – eventuell per Hand zu Ende kneten. Den Teig in Frischhaltefolie oder im Gefrierbeutel **mindestens 1 – 2 Stunde im Kühlschrank kühlen** (er hält sich dort auch 1- 2 Tage).

Verarbeitung

Den Teig **ca. 3 – 4 mm dick** auf bemehlter Arbeitsfläche oder Backpapier ausrollen. Ist der Teig zu dick, klebt er schneller in der Form fest. Ist er zu dünn, sind die Details weniger deutlich.

Wichtig: Form **vor jedem Ausstechen in Mehl eintauchen**. Am besten gelingt dies in einem kleinen Schälchen mit Mehl, da dieses so auch die tieferen Teile der Form erreicht. Sollte der Teig doch mal festkleben, Teigreste gründlich entfernen – Zahnstocher sind gut geeignet, Golf-Tees sind leider zu dick 😊 -, da er sonst gleich wieder festklebt. Nach dem Ausstechen vorsichtig mit einem flachem Teigschaber, Palettenwender oder Ähnlichem, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Ca. 10 Minuten bei 190° Ober-, Unterhitze auf dem Backblech im Backofen backen.

Reinigung

Die Ausstecher sind NICHT Spülmaschinen geeignet, können aber problemlos mit Spüli, Bürste und warmen Wasser gereinigt werden.