



„FALSCHER ZITRONEN“ - GEFÜLLTE ZITRONENKEKSE

Zutaten:

425 g glattes Mehl (+ ca. 25 g für die Arbeitsfläche)
100 g Kochbutter (auf Raumtemp.)
100 g Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
150 ml Milch
Prise Salz
2 Eigelbe
Schale einer halben Zitrone



Für die Fülle:

2 Eiweiß
200 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Hasel- oder Walnüsse)
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker
80 g Zucker
Prise Salz
Schale einer halben Zitrone

Zum Färben:

Gelbe und grüne Lebensmittelfarbe (am besten Pulver oder Paste)
300 ml Wasser
300 g feinen Kristallzucker
Rum-Aroma

Zubereitung:

- Mixt die Eier mit der Butter, dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale in einer Schüssel cremig.
- Fügt langsam unter Rühren die Milch hinzu. Jetzt entsteht eine ungewöhnliche Masse, grisselig und nicht sehr schön aber keine Angst. Durch Zugabe von Mehl wird sie schön homogen.
- Fügt also das Mehl vermischt mit dem Backpulver und Vanillezucker/ pulver schrittweise hinzu, denn abhängig von der Art der Butter und des Mehls, kann ein sein, dass ihr ein paar Gramm mehr/weniger benötigt als ich.
- Knetet dabei den Teig mit der Hand, da ihr so ein besseres Gefühl für den Teig bekommt. Dieser sollte weich und zugleich kompakt sein – etwas zwischen einem Strudel- und Nudelteig.
- Gebt ihn anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und bearbeitet ihn noch ein wenig. Verwendet dabei nicht zu viel Mehl, da er sonst brüchig wird. Gebt ihn in etwas Frischhaltefolie und stellt den Teig für mind. eine Stunde kühl.
- In der Zwischenzeit bereitet ihr die Füllung vor. Das Eiweiß, eine Prise Salz und Zucker/ Vanillezucker mixt ihr solange bis ein cremiger Eischnee entstanden ist.
- Dann füllt ihr die Nüsse und die Zitronenschale hinzu und stellt die Füllung für ca. 15 min kalt.
- Nehmt den Teig aus dem Kühlschrank und wälkt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1-3 mm dünn aus.



„FALSCHER ZITRONEN“ - GEFÜLLTE ZITRONENKEKSE

- Stecht Kreise (Durchmesser 6-7 cm) aus, bestreicht jeden ganz dünn mit etwas Wasser und gebt auf jeden etwa einen TL Füllung und verschließt die Öffnung.
- Die Ränder drückt ihr fest, sodass ein bonbon-ähnlicher Keks entsteht (siehe Video).
- Gebt die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backt sie bei 160 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 min.
- Die ausgekühlten „Zitronen“ gebt ihr in das Wasser, welches ihr mit gelber und grüner Lebensmittelfarbe einfärbt und mit etwas Rum-Aroma aromatisiert.
- Ihr teilt das Wasser also auf zwei Schüsseln auf, die größere davon färbt ihr gelb ein, die kleine grün. Walkt jede der Zitronen in etwas Kristallzucker ein und stellt sie auf ein Tablett zum Trocknen.

Tipp: Lagert sie am besten in einer Metalldose, die ihr mit Küchenpapier auslegt. Kühl sollte es sein, jedoch nicht im Kühlschrank weil sie dort Kondenswasser aufnehmen. Wenn ihr die Kekse nicht einfärben und in Kristallzucker walken wollt, könnt ihr sie auch gleich nach dem Backen in Puderzucker wenden und ihr könnt sie auch mit Marmelade oder Nuss-Nougatcreme füllen.



LAŽNI LIMUNČIĆI - PUNJENI KOLAČIĆI S MIRISOM LIMUNA

Sastojci:

425 g brašna (+ ca. 25 g za radnu površinu)
100 g masti ili maslaca (na sobnoj temp.)
100 g šećera
1 kašika praška za pecivo
1 kašika praha od vanilije ili 1 vanilin šećer
150 ml mlijeka
prstohvat soli
2 žumanjka
korica od 1/2 limuna



Za fil:

2 bjelanka
200 g mljevenih badema, lješnjaka ili oraha
1 kašika vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
80 g šećera
prstohvat soli
korica od 1/2 limuna

Za bojanje:

Žuta i zelena jestiva boja (najbolje pasta ili prah)
300 ml vode
300 g sitnog kristalnog šećera
malo rum-arome

Priprema:

- Izmiksajte žumanjke, maslac sobne temperature, šećer i koricu limuna.
- Polako dodajte mlijeko. Smjesa je sad čudna i pomalo bobičasta ali ne brinite, jer dodavajući brašno, sve se lijepo sjedini.
- Brašno pomiješano sa praškom za pecivo, prstohvatom soli i vanilin šećerom/prahom dodajte postepeno, jer zavisno od vrste brašna i smjese od maslaca, može vam i manje zatrebati.
- Ovaj korak radite rukama jer ćete imati bolji osjećaj za tijesto. Tijesto je mekano ali kompaktno, nešto između tijesta za jufke i tijesta za tjesteninu.
- Prebacite tijesto na radnu površinu i doradite ga još malo rukama. Pazite da ne koristite previše brašna kako nebi počelo da puca.
- Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite i frižider na barem sat vremena.
- U međuvremenu pripremite fil. Bjelanke, prstohvat soli, šećer i vanilin šećer umutite u snijeg pa pomiješajte sa mljevenim bademima, orasima ili lješnjacima i koricom od pola limuna. Ostavite fil na 15 min u frižideru.
- Tijesto podijelite na dva dijela i tanko razvaljajte (1-3 mm) na blago pobrašnenoj podlozi.
- Vadite male krugove od 6-7 cm promjera, svaki premažite s malo vode (kako bi se krajevi bolje zalijepili) i na svaki stavite kašiku fila. Tijesto prstima „zalijepite“ a krajeve savijte kao bonbon (video!).



LAŽNI LIMUNČIĆI - PUNJENI KOLAČIĆI S MIRISOM LIMUNA

- Poredajte kekse na pleh obložen pek papirom i pecite ih na 160 stepeni gornji/donji grijači otprilike 20-25 minuta.
- Ohlađene limunčiće namočite u vodu u koju ste prethodno dodali rum-aromu. Tu smjesu podijelite na jedan veći dio žute boje i jedan mali dio zelene, jer zelena smjesa vam je potrebna samo za vrhove limunčića. Zatim ih uvaljajte u kristalni šećer i ostavite da se osuše.

Savjet: Držite ih najbolje u metalnoj posudi obloženoj kuhinjskim papirom, na hladnom mjestu (ne u frižideru zbog kondenzne vode). Ako ne želite da ih obojite i uvaljate u kristalni šećer, možete ih odmah poslije pečenja uvaljati u šećer u prahu a možete ih i filovati s marmeladom ili nutellom.