



BOSNISCHE LOKUM-KEKSE

Zutaten für ca. 35 Kekse:

425-450 g Mehl (glatt)
4 EL Puderzucker (80 g)
250 g Kochbutter (=1 Würfel, Raumtemperatur)
2 EL Öl
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg Vanillezucker

Zum Wenden:

ca. 200 g Puderzucker
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg Vanillezucker

Version mit Nüssen:

415-420 g Mehl (glatt)
4 EL Puderzucker (80 g)
250 g Kochbutter (=1 Würfel, Raumtemperatur)
2 EL Öl
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg Vanillezucker



Zubereitung:

- Die Butter in Stücke schneiden, zusammen mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und etwa 5 min mit einem Rührgerät auf höchster Stufe cremig rühren.
- Danach das Öl hinzufügen und nochmal kurz verrühren.
- Dann kommt das Mehl portionsweise hinzu, am besten in 100 g-Schritten. Abhängig von der Beschaffenheit der Butter und des Mehls, benötigt man ein paar Gramm mehr/weniger, daher nicht alles auf einmal hineinkippen. Ideal ist der Teig, wenn er sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr an den Fingern klebt.
- Gebt den Klumpen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und formt ihn zu einer Kugel. Diese rollt ihr in eine ca. 20 cm lange Wurst und schneidet sie in 4 gleich große Teile.
- Jeder der Teile wird zu einer dünnen Wurst gerollt, die ca. 1-2 cm dick ist.
- Für das Ausrollen benötigt ihr auf der Arbeitsfläche minimal Mehl. Der Teig klebt im Idealfall nicht. Wenn ihr zu viel Mehl auf der Fläche habt, lässt er sich nicht rollen und wird brüchig.
- Legt die 4 dünnen Würste hintereinander auf, so seht ihr, ob sie in etwa gleich dick sind.
- Dann schneidet ihr ein 3-5 cm langes Stück Papier zurecht (je nachdem wie lang eure Lokumi werden sollen), welches ihr als Maßstab zum Schneiden der Kekse verwendet.
- Schneidet jede der 4 Würste in immer gleich lange Stücke, die ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech gebt.
- Die Enden der Würste könnt ihr abschneiden und sie am Ende zu Keksen formen.
- Die Lokumi werden bei 125°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 60 min getrocknet, denn sie sollten keine Farbe annehmen.
- Vermischt den Puderzucker und die Vanille und wendet jeden der noch heißen Kekse in dieser Mischung. Gebt die Kekse auf eine große Platte zum Abkühlen und gebt sie am besten in eine Glas- oder Metalldose, mit etwas Küchenpapier am Boden und oben. So halten sie sich an einem kühlen Ort 2-3 Wochen.

Tipp: Um Lokumi mit Nüssen zu machen, fügt einfach nach der Zugabe des Öls 100 g fein gemahlene Nüsse hinzu und verrührt alles mit dem Mixer. Achtet darauf, dass ihr in diesem Fall etwas weniger Mehl brauchen werdet, abhängig von der Feuchtigkeit der Nüsse.



BOSANSKI LOKUMI

Sastojci za ca. 35 lokuma:

425-450 g glatkog brašna
4 kašike šećera u prahu (80 g)
250 g putera (=1 kocka, na sobnoj temp.)
2 kašike ulja
1 kašičica vanilije u prahu ili 2 pak. vanilin šećera

Za uvaljati:

ca. 200 g šećera u prahu
1 kašičica vanilije u prahu ili 2 pak. vanilin šećera



Sastojci za verziju s orasima:

415-420 g glatkog brašna
100 g sitno mljevenih oraha
4 kašike šećera u prahu (80 g)
250 g putera (=1 kocka, na sobnoj temp.)
2 kašike ulja
1 kašičica vanilije u prahu ili 2 pak. vanilin šećera

Priprema:

- Puter narezan na kocke skupa sa šećerom u prahu stavite u jednu posudu i na najvećoj brzini umutite kremasto.
- Zatim dodajte ulje i kratko promiksajte.
- Nakon toga smjesi postepeno dodajte brašno, najbolje uvijek po 100 g jer zavisno od vrste putera i brašna, trebaće vam nekoliko grama manje ili više.
- Tijesto je idealno kad se odvaja od posude i kad se ne lijepi za ruke.
- Tijesto stavite na blago pobrašnenu podlogu, formirajte prvo kuglu pa debeli valjak od 20 cm dužine. Valjak izrežite na 4 komada iste veličine.
- Od svakog komada formirajte oko 1-2 cm debeli valjak. Postupak ponovite sa preostala 3 komada tijesta i sve valjke poredajte jedan iza drugog kako biste vidjeli dali su iste debljine.
- Za razvaljanje vam je potrebno samo malo brašna. Idealno tijesto se ne lijepi za ruke. Ako koristite previše brašna, komad tijesta nećete moći razvaljati i počće da puca.
- Izrežite komad papira na 3-5 cm dužine i koristite ga kao ravnalo za rezanje, kako bi vam svi imali istu dužinu.
- Krajeve valjka možete odrezati radi estetike pa od njih formirati još nekoliko lokuma.
- Valjke pomoću komadića papira izrežite na komade, koje slažete u pleh obložen pek papirom. Lokume sušite u zagrijanoj rerni na 125° C gornji/donji grijači ca. 60 min. Ne smiju dobiti boju.
- U jednoj posudi pomiješajte šećer u prahu sa vanilijom u prahu ili vanilin šećerom. Zatim još vrele lokume uvaljajte u šećer i stavite ih na veliki tanjir ili tacnu da se ohlade.
- Lokume najbolje držite u metalnoj kutiji, sa komadom kuhinjskog papira na dnu i na površini. Tako ih na hladnom mjestu možete držati 2-3 sedmice.

Savjet: Za varijantu s orasima, poslije dodavanja ulja, dodajte 100g sitno mljevenih oraha. Ne zaboravite da će vam u tom slučaju trebati malo manje brašna, zavisno od vlažnosti oraha.