

Zutaten für ca. 90 kleine Taschen:

250 g weiche Butter
125 g Puderzucker
Prise Salz
1 Msp. Zimt
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 ganzes Ei Gr. M auf Zimmertemperatur
1 geh. EL Sauerrahm/Saure Sahne (=50 g)
ca. 480 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D 405)
100 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

3 Eiweiß (=ca. 90 g, auf Zimmertemp.)
Prise Salz
1 Msp. Zimt
100 g Puderzucker
250 g fein gemahlene Haselnüsse
100 g Schokoblättchen oder fein geriebene Schokolade



Zubereitung:

- 1) Gebt die Butter, den Puderzucker, das Vanillepulver, Prise Salz und Zimt in eine Rührschüssel und mixt die Zutaten kurz cremig.
- 2) Rührt das Ei ein, den Sauerrahm und die Haselnüsse. Gebt portionsweise das Mehl dazu. Abhängig von der Butter und dem Ei, kann es sein, dass ihr ein paar Gramm mehr/weniger als ich benötigt. Also lieber nach Gefühl arbeiten.
- 3) Knetet nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat.
- 4) Halbiert den Teig, wickelt jede Teighälfte in eine Schicht Frischhaltefolie und stellt ihn in den Kühlschrank für 1-2 Stunden oder nach Wunsch sogar über Nacht.
- 5) Danach ist der Teig fest und brüchig. Erwärmt ihn ein wenig mit den Handflächen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick aus.
- 6) Stecht runde Kekse aus (meine haben 6 cm Durchmesser). Dasselbe macht ihr mit der 2. Teigplatte. Die Teigreste sammelt ihr wieder und verknetet sie am Ende zu einem neuen Teigstück. Wiederum ausrollen und ausstechen. Sollte sich der Teig erwärmt haben und an der Arbeitsfläche kleben, wickelt ihn in Frischhaltefolie ein und stellt ihn für 30 min in den Kühlschrank.
- 7) Sind die Kekse alle ausgestochen, könnt ihr die Füllung vorbereiten, denn diese sollte nicht zu lange stehen. Schlagt dafür das Eiweiß mit der Prise Salz kurz cremig auf. Fügt nach und nach den Puderzucker hinzu und schlagt so lange, bis der Eischnee sehr hell und stabil ist. Rührt auch den Zimt ein.
- 8) Hebt die Haselnüsse unter und gebt die Füllung in einen Spritzbeutel. Schneidet eine ca. 1,5 cm große Öffnung hinein. Auf die Hälfte eines jeden Teigkreises gebt ihr eine kleine (längliche) Menge von der Füllung und klappt den Teig so um, dass Taschen entstehen (siehe Video). Dabei darf die Füllung vorne ein wenig herausschauen. Das Umklappen funktioniert übrigens nur, wenn die Teigkreise nicht kalt und fest sind, sondern ein paar Min. auf Zimmertemp. waren. Dann sind sie biegsam. Daher solltet ihr zuerst den Teig ausstechen und dann die Füllung herstellen.
- 9) Legt die Taschen mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech und heizt den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Backt sie ca. 15-17 min lang. Je nach Größe/Dicke der Teigstücke, kann es länger oder kürzer dauern.
- 10) Fertig sind sie, wenn sie einen leicht hellbraunen Rand haben, ansonsten aber eher hell sind. Lasst sie auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker. Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mindestens 2 Wochen.

Sastojci za ca. 90 keksića:

250 g omekšalog maslaca
125 g šećera u prahu
prstohvat soli
na vrh noža cimeta
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
1 cijelo jaje vel. M i na sobnoj temp.
1 kašika kiselog vrhnja/pavlake (=50 g)
ca. 480 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
100 g mljevenih lješnjaka

Fil:

3 bjelanjka (=oko 90 g, sobne temperature)
prstohvat soli
na vrh noža cimeta
100 g šećera u prahu
250 g sitno mljevenih lješnjaka
100 g čokoladnih listića ili sitno narendane čokolade



Priprema:

- 1) U posudu za miksiranje stavite maslac, šećer u prahu, vaniliju, prstohvat soli i cimet i kratko izmiksajte sastojke dok ne postanu kremasti.
- 2) Umiješajte jaje, vrhnje i lješnjake. Postepeno dodajte brašno. Ovisno o maslacu i jajetu, možda vam zatreba nekoliko grama više ili manje nego meni. Zato radite po osjećaju i postepeno.
- 3) Mijesite samo dok se ne formira kompaktna gruda tijesta.
- 4) Prepolovite tijesto, svaku polovicu umotajte u sloj prozirne folije i stavite u frižider na 1-2 sata ili preko noći.
- 5) Nakon toga, tijesto je čvrsto i lomljivo. Malo ga ugrijte dlanovima i razvaljajte na oko 3-4 mm debljine na lagano pobrašnenoj radnoj površini.
- 6) Izrežite okrugle keksiće (moji imaju promjer od 6 cm). Isto uradite sa 2. polovicom tijesta. Skupite ostatke tijesta i na kraju sve umijesite u novi komad tijesta. Ponovo razvaljajte i iskružite. Ako je tijesto postalo toplo i ako se lijepi za radnu površinu, umotajte ga u prozirnju foliju i stavite u frižider na 30 minuta.
- 7) Kad su keksići isječeni, možete pripremiti fil, jer fil nebi trebao da stoji predugo. Kratko umutite bjelanjak sa prstohvatom soli, dok ne dobijete kremastu smjesu. Postepeno dodajte šećer u prahu i mutite dok ne dobijete čvrsti ali ipak kremasti snijeg. Dodajte i cimet.
- 8) Laganim pokretima umiješajte i lješnjake pa fil prebacite u špric kesicu. Urežite otvor veličine 1,5 cm. Na polovicu svakog kruga tijesta stavite malu (duguljastu) količinu fila i preklopite tijesto tako da se stvore džepići (pogledajte video). Punjenje smije da viri. Inače, savijanje će samo funkcionisati ako krugovi tijesta nisu hladni i čvrsti, već nekoliko minuta bili na sobnoj temperaturi. Tad su fleksibilni pa vam zati preporučujem da prvo iskružite tijesto i tek onda pripremite fil.
- 9) Kiflice (sa razmakom) stavite na pleh, koji ste obložili pek papirom i zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Pecite ih oko 15-17 minuta. Ovisno o veličini i debljini tijesta, može potrajati malo duže ili kraće.
- 10) Gotovi su kad imaju blago svijetlo-smeđe ivice, ali su inače prilično svijetli. Ostavite ih da se ohlade i pospite šećerom u prahu. Gotove keksiće čuvajte u metalnim kutijama, koje ste obložili kuhinjskim papirom i po mogućnosti na hladnom, ne vlažnom mjestu. Tamo mogu stajati najmanje 2 sedmice.