

Zutaten für ca. 35 Stück:

250 g weiche Butter
70 ml Sonnenblumenöl
50 g Puderzucker
etwas Vanille (Pulver, Extrakt oder Vanillezucker)
1 geh. EL Joghurt (=40 g)
ca. 550-570 g Mehl glatt (in Ö W480, in D 405)

Füllung:

8-10 getrocknete Feigen (=150 g)
100 ml Wasser
80 g Walnüsse

Optional:

Soletti für die Stiele



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst die Füllung vor. Entfernt die Stiele der Feigen und schneidet sie in kleine Stücke. Zerkleinert die Walnüsse (sie müssen nicht ganz fein sein). Gebt die Feigenstückchen mit dem Wasser in einen Topf und kocht alles kurz auf. Reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9 und köchelt die Feigen, bis sie das Wasser aufgesogen haben und weich sind. Das dauert ca. 10 min.
- 2) Mit einer Gabel zerquetscht ihr die Feigen so, dass hier und da ein paar größere Stückchen übrig bleiben. Gebt die gehackten Walnüsse dazu und vermischt alles. Nun habt ihr eine Art Feigen-Walnusspaste. Deckt sie ab und stellt sie zur Seite.
- 3) In einer Schüssel vermischt ihr Butter, Puderzucker, Vanille und Öl. Vermengt alles kurz mit den Händen und fügt das Joghurt hinzu. Wieder kurz vermischen und danach das Mehl portionsweise einkneten, also nicht alles auf einmal hineinkippen. Ich brauche meist ca. 550 g aber das hängt von der Butter und der Mehlsorte ab. Fertig ist der Teig, wenn er nicht mehr am Schüsselrand klebt und so aussieht wie im Video.
- 4) Bereitet ein mit Backpapier ausgelegtes Blech vor, ein Stück Frischhaltefolie und einen Esslöffel oder einen Kaffee-Portionierlöffel, um immer dieselbe Menge an Teig zu entnehmen. Der Teig muss nicht ruhen, sondern wird sofort verarbeitet.
- 5) Entnehmt einen vollen Portionierlöffel vom Teig, formt eine Kugel und legt sie auf die Frischhaltefolie. Diese könnt ihr ganz leicht bemehlen, falls der Teig klebt. Drückt die Kugel flach auf ca. 2-3 mm Dicke, setzt in die Mitte 1 TL von der Füllung, verschließt alles wie im Video gezeigt und formt mithilfe der Folie eine kleine Feige.
- 6) Legt die kleinen Feigen auf das Blech mit etwas Abstand. In die Mitte der Feigen könnt ihr einen Stiel setzen, indem ihr die Enden eines Solettis abtrennt und sie hineinsteckt.
- 7) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 25 min. Sie sollten nicht zu dunkel werden, höchstens eine leichte Bräune. Lasst sie vollständig auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker. Lagert sie in Metallboxen, ausgelegt mit Küchenrolle und an einem kühlen Ort. Haltbarkeit: ca. 1-2 Wochen.

Sastojci za ca. 35 keksića:

250 g omekšalog maslaca
70 ml suncokretovog ulja
50 g šećera u prahu
malo vanilije (prah, ekstrakt ili vanilin šećer)
1 vrhom puna kašika jogurta (=40 g)
ca. 550-570 g glatkog brašna (u AUT W480, u D 405)

Punjenje:

8-10 suhih smokava (=150 g)
100 ml vode
80 g oraha

Opcionalno:

štapići za stabljike



Priprema:

- 1) Prvo pripremite fil. Odrežite peteljke od smokava te ih narežite na male komadiće. Usitnite orahe (ne moraju biti jako sitni). Stavite komade smokava u šerpu sa vodom i sve kratko prokuhajte. Smanjite vatru na 4. ili 5. stepen od 9 i pirjajte dok smokve ne upiju vodu i ne omekšaju. Ovo traje oko 10 minuta.
- 2) Viljuškom smokve izgnječite tako da tu i tamo ostane po koji veći komadić. Dodajte sjeckane orahe i sve izmiješajte. Sad imate neku vrstu paste od smokava i oraha. Prekrijte je i ostavite sa strane.
- 3) U jednoj posudi pomiješajte maslac, šećer u prahu, vaniliju i ulje. Sve zajedno kratko promiješajte rukama i dodajte jogurt. Ponovo kratko promiješati pa postepeno dodavati brašno, znači, ne sve odjednom! Meni inače treba oko 550 g, ali to zavisi od maslaca i vrste brašna. Tijesto je gotovo kad se više ne lijepi za strane posude i kad izgleda kao u videu.
- 4) Pripremite pleh obložen pek papirom, komad prozime folije i običnu kašiku ili kašiku za mjerenje kafe kako biste uvijek oduzimali istu količinu tijesta. Tijesto ne mora da miruje, već se odmah koristi.
- 5) Uzmite punu kašiku tijesta, formirajte kuglu i stavite je na prozirnú foliju. Možete foliju malo pobrašniti ako se tijesto lijepi za nju. Lopticu ravno pritisnite na debljinu od ca. 2-3 mm, na sredinu stavite 1 kašičicu fila, zatvorite sve kao prikazano u videu i pomoću folije formirajte malu smokvicu.
- 6) Smokvice sa razmakom stavite na pleh. U sredinu smokava možete staviti stabljiku tako što ćete odrezati krajeve štapića i utisnuti ih u sredinu smokvica.
- 7) Pecite ih u prethodno zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 25 minuta. Nebi trebale previše da potamne, max. da budu svijetlo smeđe boje. Ostavite ih da se potpuno ohlade i pospite šećerom u prahu. Čuvajte ih u metalnim kutijama obloženim kuhinjskim papirom i na hladnom mjestu. Rok trajanja: ca. 1-2 sedmice.