



„ŠAPE“ - „TATZEN“ – TRADITIONELLE, MÜRBE KEKSE VOM BALKAN IN KLEINEN FÖRMCHEN

Zutaten für ca. 20 Tatzen:

250 g Butter (1 Würfel)
130 g Puderzucker
130 g grob gemahlene Walnüsse
4 EL Öl (= ca. 30 ml)
410-420 g Mehl



Zubereitung:

- 1) Mixt die Butter mit dem Puderzucker auf höchster Stufe cremig und fügt schließlich das Öl und die Nüsse hinzu.
- 2) Dann fangt ihr an, mit den Händen zu arbeiten, d.h ihr verknetet einen Teig, indem ihr portionsweise das Mehl hinzufügt. Das Resultat ist ein weicher Teig, der nicht an den Händen klebt und auch sofort bearbeitet werden kann, d.h er benötigt keine Kühlzeit.
- 3) Befettet jedes der Förmchen mit etwas Öl, damit sie später leichter herausfallen. Heizt den Ofen auf 130° C Heißluft vor oder auf 150 Grad O/U Hitze.
- 4) Befüllt die Förmchen mit dem Teig so, dass er knapp unter die Förmchenkante geht.
- 5) Die kleinen Tatzen, für die ihr etwa eine walnussgroße Menge Teig verwendet habt, werden ca. 45 min gebacken und die größeren etwa 55-60 min.
- 6) Gleich nach Ende der Backzeit nehmt ihr sie aus dem Ofen und aus den Förmchen. Ihr nehmt ein feuchtes Tuch, fasst die Förmchen am unteren Rand an und klopf sie kurz gegen den Tisch. So fallen sie meist von allein heraus. Lasst sie gut auskühlen und walzt sie erst dann im Puderzucker ein. Wenn ihr sie noch warm einwalzt, wird der Zucker einfach nur feucht und sie sehen nicht schön aus, außerdem sind sie dann zu süß.
- 7) Lasst sie bei Zimmertemp. trocknen, am besten aber über Nacht und verpackt sie dann in mit Backpapier oder Küchenrolle ausgelegte Metallboxen. Sie halten sich mindestens zwei Wochen, gekühlt sogar über einen Monat.

Info: Die Förmchen sollten aus Metall oder beschichtet sein, bitte keine aus Silikon verwenden. Hierzulande nennt man sie auch Madeleineförmchen, Petit Fours Förmchen, Mini-Tarte Förmchen oder Mini-Brioche Förmchen.



ŠAPE SA ORASIMA, TOPE SE U USTIMA

Sastojci za oko 20 srednjih šapi:

250 g margarina (=1 kocka)
130 g šećera u prahu
130 g tucane ili grubo mljevene jezgre od oraha
4 kašike ulja (= ca. 30 ml)
410-420 g brašna

Priprema:

- 1) Margarin dobro umutite sa šećerom u prahu a zatim umiješajte ulje i orahe.
- 2) Zatim ručno i postepeno dodavajući brašno zamijesite tijesto. Tijesto treba da bude malo mekanije od tijesta za lokume i ne smije se više lijepiti za ruke. Nije potrebno da odstoji već se odmah može dalje koristiti.
- 3) Kalupe za šape malo pomastite jer ćete ih tako nakon pečenja lakše izvaditi. Zagrijte rernu na 130 stepeni vrući zrak, na ovaj način će vam biti lijepo prhke. Možete ih peći i na gornjim i donjim grijačima na 150 stepeni.
- 4) U svaki kalup utisnite komad tijesta i lijepo poravnajte. Tijesto nebi trebalo da prelazi rubove kalupa.
- 5) Male šape, za koje vam je potrebna količina tijesta veličine oraha, se peku oko 45 min a velike oko 55-60 min.
- 6) Šape odmah nakon pečenja izvadite iz rerne i iz kalupa tako što ćete ih vlažnom krpom držati za donji rub kalupa i lagano protresti tako da same ispadnu.
- 7) Ostavite ih da se ohlade pa ih uvaljajte u šećer u prahu prema svom ukusu. Ne preporučujem da to činite dok su vrele jer će vam se zalijepiti previše šećera koji će postati vlažan i šape će biti preslatke.
- 8) Nakon toga ih ostavite da se još osuše, najbolje preko noći, a zatim ih spakujte u metalne posude koje ste obložili kuhinjskim ili pek papirom. Na ovaj način i na hladnom mjestu šape možete čuvati i do mjesec dana.

